KING KOOKER®

HORNILLOS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE

# HORNILLO DE METAL FUNDIDO CON TEMPORIZADOR INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO

**NÚMERO DE MODELO/SERIE** _____

**ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA ENSAMBLAR CORRECTAMENTE Y USAR EL APARATO DE MANERA SEGURA. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y USAR EL APARATO. SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES AL USAR EL APARATO.**
**GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.**


***METAL FUSION, INC.***
712 St. George Avenue.
Jefferson, LA 70121
Si tiene algún problema o inquietud
**llámenos gratis al**
1-800-783-3885
De 7:30 A.M. a 3:30 P.M. Hora Central • De lunes a viernes
**(504) 736-0201**
www.kingkooker.com


## ⚠ ADVERTENCIA

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

## ⚠ PELIGRO

**Si huele a gas:**

1. **Cierre la válvula de gas que alimenta al aparato.**
2. **Extinga cualquier llama abierta.**
3. **Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente.**

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR INCENDIOS O EXPLOSIONES QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

## ⚠ PELIGRO

1. **Nunca haga funcionar este aparato sin vigilancia.**
2. **Nunca haga funcionar este aparato a menos de 10 pies o 3.05 m de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas. No coloque el artefacto debajo de NINGUNA construcción.**
3. **Use unidades que funcionan a propano únicamente al aire libre. Los riesgos implícitos son incendios y emanaciones de monóxido de carbono. La falta de ventilación puede producir lesiones o la muerte.**
4. **Nunca haga funcionar este aparato a menos de 25 pies o 7.5 m de cualquier líquido o vapor inflamable.**
5. **No llene el recipiente para cocinar por encima de la línea máxima de llenado.**
6. **Al cocinar en aceite o grasa, siempre utilice el termómetro suministrado y no permita nunca que el aceite o la grasa se caliente más de 350 °F (177 °C). Si la temperatura supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a echar humo, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.**
7. **Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después del proceso de calentamiento. No toque nunca el aparato hasta que los líquidos se hayan enfriado a 100°F, o 38°C, o menos.**
8. **Si ocurre un incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente. No intente apagar con agua un fuego de aceite o grasa. Cuando cocine, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. En algunas circunstancias, un extintor tipo BC o ABC puede contener este tipo de incendio.**

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# ⚠ ADVERTENCIA

## LEA Y COMPRENDA ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

(En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.)

1) **Este aparato debe ser VIGILADO. El temporizador ubicado en la manguera y regulador NO reemplaza la supervisión adecuada. NO lo deje desatendido mientras el quemador está encendido o cuando calienta aceite, grasa o agua, o mientras cocina. Vigile el aparato mientras siga caliente después de cocinar [aceite, grasa o agua a más de 100 °F (38 °C)]. Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después de haber terminado de cocinar.**

2) **Mantenga siempre a los niños, a cualquier persona no autorizada y a las mascotas lejos del aparato.**

3) **El uso del alcohol y las drogas con o sin receta puede deteriorar sus habilidades para ensamblar adecuadamente o para manejar con seguridad este aparato. NO ensamble ni maneje este aparato si está usando alcohol o drogas con o sin receta.**

4) **Este aparato es para cocinar AL AIRE LIBRE solamente. NO lo use en edificios, garajes, carpas ni en ningún otro espacio interior. NO lo use dentro ni encima de ningún vehículo o barco recreativo. No use NUNCA este aparato como calentador.**

5) **No coloque este aparato bajo NINGUNA estructura por encima de la cabeza. Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3.05m) desde los lados, frente y parte trasera del aparato a CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de cualquier material combustible. No utilice el artefacto en ningún balcón o terraza de un departamento o condominio, ni debajo de éstos.**

6) **Al cocinar, la freidora/hervidora debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, libre de materiales combustibles, como el ladrillo, el cemento, o la tierra. No son apropiadas las superficies como la madera, el asfalto o el plástico, ya que pueden quemarse, ampollarse o derretirse.**

7) **Examine todas las conexiones del hornillo para asegurarse de que no tengan fugas antes de cada utilización. Mantenga la manguera de abastecimiento de combustible lejos de cualquier superficie calentada. Sólo debe usarse con este artefacto el ensamblaje de manguera LP y regulador con temporizador de Metal Fusion, Inc.**

8) **Al cocinar en aceite o grasa, se DEBE usar el termómetro provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y uso adecuado del termómetro. Si el termómetro que viene con la freidora/hervidora se ha perdido o estropeado, deberá obtener el termómetro de reemplazo especificado por Metal Fusion, Inc. antes de usar el aparato.**

9) **Si la temperatura del aceite para cocinar supera los 350 °F o 177 °C, o si el aceite comienza a echar humo, cierre inmediatamente el suministro del gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F o 177 °C antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones de este manual.**

10) **Al cocinar en aceite o grasa, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. Si ocurre un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame a los bomberos inmediatamente. Un extintor tipo BC o ABC podría contener el fuego en algunas circunstancias.**

11) **No llene NUNCA la olla por encima de la marca de llenado con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer el nivel adecuado de aceite, grasa o agua.**

12) **Al echar agua o hielo de cualquier origen al aceite o grasa puede hacer que se derrame y causar quemaduras graves por la salpicadura. Al freír en aceite o grasa, todos los alimentos DEBEN estar completamente descongelados y secados con un trapo antes de meterlos a la freidora.**

13) **No eche nunca alimentos o accesorios al líquido de cocinar caliente. Coloque despacio los alimentos o accesorios dentro del líquido para cocinar para evitar que salpique o se desborde. Al sacar alimentos del aparato, tenga cuidado para evitar las quemaduras de los líquidos de cocina calientes.**

14) **Este aparato y la olla, incluso los mangos y las tapas, se calientan de manera peligrosa al usarlos. Use agarraderas para ollas o guantes para hornos bien aislados para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de líquidos calientes. Recomendamos usar también gafas de seguridad para protegerse de las salpicaduras de aceite. El aceite permanece peligrosamente caliente por horas después de usarlo.**

15) **NO coloque la olla vacía en el aparato cuando esté funcionando. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla mientras el aparato esté funcionando. No use nunca una olla más grande que la capacidad y diámetro especificados en este manual.**

16) **Si llueve, nieva, graniza, o cae cualquier otro tipo de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, tape inmediatamente la olla y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente transportar el aparato o la olla.**

17) **NO transporte el aparato mientras esté funcionando. Permita que se enfríe la olla hasta los 100 °F o 38 °C antes de moverlo o guardarlo.**

18) **Evite tropezar o chocar con el aparato para evitar el contacto con el artefacto caliente, derrames o salpicaduras de líquidos calientes.**

19) **Consulte la sección de Utilización y Cuidado para ver la información sobre el tanque de Gas LP. Se debe usar un tanque de 20 libras (9 kg) con este hornillo. El tanque de suministro de gas LP debe tener un aro protector y debe estar construido y etiquetado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas LP por el Ministerio de Transporte de los EE.UU. (DOT), o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods*. No guarde los tanques de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. No llene nunca el tanque más del 80%. Para que se eliminen los vapores adecuadamente, el tanque de 20 libras (9 kg) debe usarse en posición vertical. El cilindro debe apagarse cuando no está en funcionamiento. No seguir estas instrucciones y advertencias puede causar incendios o explosiones que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**

20) **Este aparato no está diseñado para utilización comercial.**

21) **Use aparatos King Kooker® sólo de acuerdo a las ordenanzas estatales y locales o, si no existen códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, *Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases*, ANSI/ NFPA 58 or CSA B149.1, *Natural Gas and Propane Installation Code*.**

## ⚠ ADVERTENCIA

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

## ÍNDICE


**Advertencias** . . . . . 2-4
**Índices** . . . . . 5
**Garantía** . . . . . 6
**Inscripción del propietario** . . . . . 7-8
**Introducción** . . . . . 9
Instalación de las baterías . . . . . 10
Advertencias y precauciones con respecto a las baterías . . . . . 10
**Sección I - Ensamblaje del hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre** . . . . . 11
Instrucciones de ensamblaje del hornillo . . . . . 11-12
Instrucciones de ensamblaje para el hornillo que se arma con pernos . . . . . 13
Instrucciones de ensamblaje para la mesa de trabajo que se arma con pernos . . . . . 13
Ensamblaje de la cesta para freír . . . . . 14
Números de modelos 2866 & 2966 instrucciones de ensamblaje de la cesta . . . . . 14
Modelo #2054, #2064 y #2864 Outdoor Chef's Hot Tub® - Instrucciones del ensemblaje de la olla y los accesorios . . . . . 15-17
Instrucciones de ensamblaje con pernos del Modelo #2064 . . . . . 18
**Sección II - Utilización y cuidado** . . . . . 19
Instrucciones del termómetro y precauciones especiales de seguridad para usar hornillos para cocinar al aire libre para freir con mucho aceite . . . . . 19
Determinación de los niveles de llenado adecuado de los recipientes para cocinar . . . . . 20
Información del tanque de gas LP . . . . . 20
Instrucciones de conexión . . . . . 21
Instrucciones para la prueba de fugas . . . . . 21
Instrucciones de colocación . . . . . 21
Instrucciones para encender y operar . . . . . 22-23
Cómo apagar y guardar el hornillo después de usarlo . . . . . 24
Mantenimiento del hornillo y los accesorios . . . . . 24-25
Consejos para el cuidado de sartenes y ollas de aluminio . . . . . 25
Información respecto al aceite para cocinar . . . . . 25
**Sección III - Especialidades de cocina** . . . . . 26
Instrucciones para freír pavo en mucho aceite . . . . . 27
Técnicas de inyección . . . . . 28
Modelo #2054, #2064 y #2864 OutdoorChef's Hot Tub® - Instrucciones para operar . . . . . 29-31
Operación de la olla con grifo . . . . . 31
Uso del escurridor King Kooker® Modelo # KK168 . . . . . 32
**Sección IV - Recetas** . . . . . 33
Marisco hervido . . . . . 33
Frijoles King Kooker® . . . . . 33
Jambalaya de King Kooker® . . . . . 34
Marisco frito . . . . . 34
Pavo frito en mucho aceite . . . . . 34
Pollo frito en mucho aceite . . . . . 34
Pechuga de pavo frita en abundante aceite . . . . . 35
Pollo frito al estilo sureño . . . . . 35
Aros de cebolla fritos . . . . . 35
Setas fritas . . . . . 35
Boston Butt frito en mucho aceite . . . . . 36
Alas de pollo al estilo King Kooker® . . . . . 36
Almejas y mejillones al vapor . . . . . 36
Cangrejo azules, camarones o langostas al vapor . . . . . 36
**Sección V - Preguntas y respuestas frecuentes** . . . . . 37

# METAL FUSION, INC.
# GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

## LO QUE CUBRE ESTA GARANTÍA
Esta garantía cubre cualquier defecto de materiales o fabricación de todos los componentes de este hornillo para cocinar al aire libre con las excepciones que se indican a continuación.

## CUÁNTO DURA LA COBERTURA
Esta garantía es válida por un año desde la fecha de la compra. Guarde su recibo con este manual para referencia futura.

## LO QUE NO CUBRE
Esta garantía no cubre lo siguiente:

***Daños indirectos o incidentales.*** Esta garantía ***no*** cubre los daños indirectos o incidentales que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre. La responsabilidad de Metal Fusion, Inc. está, en cualquier caso, limitada al precio de la compra original de este hornillo para cocinar al aire libre y se mantiene vigente sólo mientras el producto retenga la configuración original en que fue construido. Algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos o incidentales, así que es posible que la limitación o exclusión descrita anteriormente no le corresponda a usted.

***Manejo negligente.*** Esta garantía ***no*** cubre los daños que surjan de cualquier manera debido a la utilización negligente de este hornillo para cocinar al aire libre.

***Equipo alterado, reparado o maltratado***. Esta garantía ***no*** cubre los daños que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre si ha sido alterado o reparado por personas a parte de Metal Fusion, Inc., o si ha sido abusado o maltratado, o si ha sido usado de cualquier manera que contradiga las instrucciones de operación del fabricante, incluso, entre otras cosas, cualquier daño a las ollas del consumidor por haberlas colocado vacías en un hornillo encendido.

***Otras supuestas responsabilidades.*** A menos que la ley indique lo contrario, esta garantía ***no*** cubre ningún cargo de responsabilidad que surja de cualquier manera por el uso de este producto cuando dicho cargo de responsabilidad haya sido supuestamente asumido por cualquier otra persona o agente.

***Pintura, descoloración, herrumbre y corrosión.*** Esta garantía **no** cubre la pintura del hornillo para cocinar al aire libre, ya que con su utilización normal, la pintura se quemará. Esta garantía tampoco cubre la descoloración o herrumbre, o corrosión del hornillo o del ensamblaje de manguera LP y regulador con temporizador ya que estos fenómenos son parte del desgaste normal del hornillo.

## LO QUE METAL FUSION, INC. HARÁ
Metal Fusion, Inc. reparará o reemplazará cualquier hornillo para cocinar al aire libre que demuestre tener defectos de materiales o fabricación. En caso de que la reparación no sea posible o económicamente practicable, Metal Fusion, Inc. reemplazará su hornillo para cocinar al aire libre con un hornillo para cocinar al aire libre idéntico o sustancialmente equivalente. Metal Fusion, Inc. realizará este servicio gratuitamente, excepto por los gastos de envío del hornillo para cocinar al aire libre o de las partes.

## CÓMO CONSEGUIR SERVICIO
En caso de que experimente problemas o malfuncionamiento con su hornillo para cocinar al aire libre, simplemente llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

## CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL
Esta garantía le da derechos específicos, y puede que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

## INSCRIPCIÓN DEL PROPIETARIO

Estimado cliente,

¡Gracias por comprar un hornillo King Kooker®! Por favor dedique unos minutos a llenar su formulario de inscripción y enviárnoslo. Siempre nos agrada escuchar comentarios y sugerencias de nuestros clientes sobre nuestros productos. Al completar esta inscripción usted nos permite comunicarnos con usted si surge la necesidad. Por favor guarde su recibo con su manual de instrucciones. Lo necesitará como prueba de compra para que nosotros le ayudemos si surge algún problema con su hornillo.

Nombre:_____

E-Mail: _____

Dirección:_____

_____

_____

Número de teléfono: _____

Modelo # _____

Fecha de compra _____

Lugar de compra _____

Precio pagado _____

¿Fue esto un regalo _____ o _____ lo compró usted mismo?

_____

_____

Comentarios:

_____

_____

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES SATISFACER AL CLIENTE. Si tiene cualquier pregunta o problema, llámenos al 1-800-783-3885 antes de devolver este producto al lugar donde lo compró. Por favor tenga su recibo a mano cuando llame.

***GRACIAS,***

***DISFRUTE DE SU EXPERIENCIA.***

CORTAR AQUÍ

PEGAR AQUÍ CON CINTA ADHESIVA

DOBLAR

_____

_____

_____

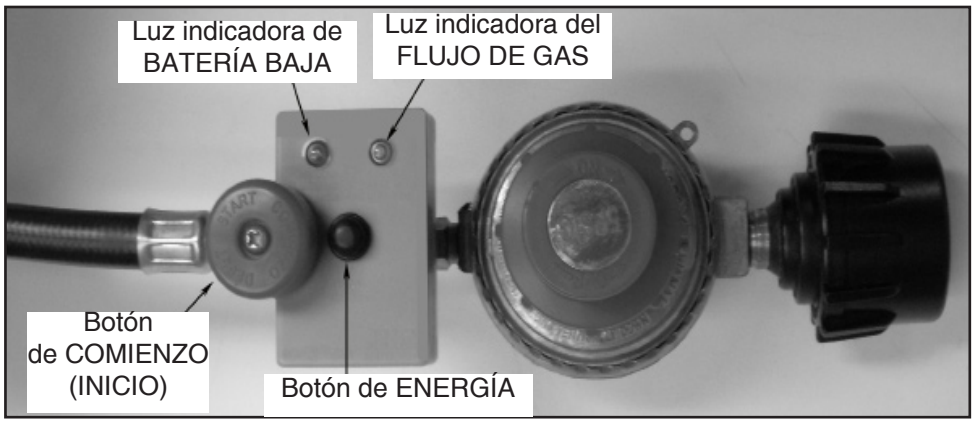
Ponga un sello aquí

**METAL FUSION, INC.**
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121

DOBLAR

# LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

## INTRODUCCIÓN




Su nuevo hornillo para cocinar al aire libre King Kooker® está equipado con un temporizador ubicado en la manguera y regulador (ver la imagen anterior). El temporizador está diseñado para cortar el flujo de gas luego de un período de tiempo preestablecido (aproximadamente un ciclo de funcionamiento de 15 minutos), a menos que el usuario lo reinicie manualmente. El temporizador y el termómetro suministrado no sustituyen la supervisión del funcionamiento del hornillo. Este temporizador y ensamblaje de manguera y regulador SÓLO debe utilizarse en este hornillo para cocinar al aire libre King Kooker® con la olla provista. Además, ésta debe llenarse con aceite o agua según las instrucciones de este manual. Siga todas las instrucciones y advertencias incluidas en este manual para el ensamblaje y el uso adecuado de este producto.

**IMPORTANTE: Este temporizador NO reemplaza la supervisión correcta y no mide ni controla la temperatura del líquido para cocinar que se encuentra dentro de la olla. Debe supervisar siempre el hornillo mientras lo utiliza, y debe vigilarlo luego de usarlo mientras todavía esté caliente [100 °F (38 °C)].**
**El aceite que se encuentra en la olla puede calentarse excesivamente en poco tiempo si no lo supervisa. El termómetro provisto con este aparato siempre debe utilizarse para controlar la temperatura del líquido para cocinar.**

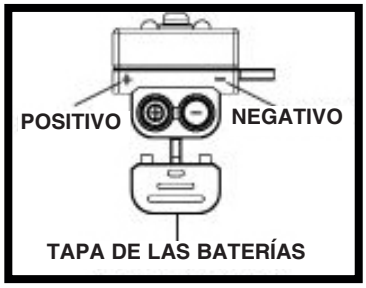
⚠ ADVERTENCIA

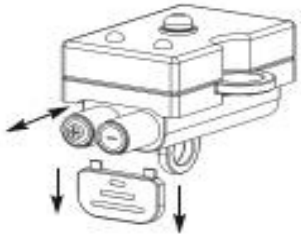
**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS

**El temporizador requiere dos baterías alcalinas “AAA” (no vienen incluidas) para poder funcionar. Siga las siguientes instrucciones para una correcta instalación.**

1. Desconecte siempre el regulador del tanque de propano antes de instalar o retirar las baterías.
2. Localice la tapa de las baterías sobre el temporizador. Presione y deslice la tapa de las baterías para retirarlas como se muestra.
3. Instale dos baterías alcalinas “AAA”. Haga coincidir los símbolos positivo (+) y negativo (-) que figuran en el compartimiento y en las baterías para asegurar una correcta instalación.
4. Vuelva a colocar la tapa de las baterías.
5. Si la luz roja que indica “Batería baja” se enciende durante el funcionamiento, las baterías deben reemplazarse. Repita los pasos previos para retirar y reemplazar las baterías.



# ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES CON RESPECTO A LAS BATERÍAS

1. Siempre lea y siga las instrucciones del fabricante de las baterías.
2. Mantenga las baterías alejadas de los niños pequeños. En caso de que alguien trague una batería, llame inmediatamente al médico.
3. No arroje las baterías al fuego. Deseche las baterías de forma segura, siguiendo las pautas de su área.
4. Instale las baterías correctamente según las instrucciones de “Instalación de las baterías” mencionadas anteriormente. Si no se instalan correctamente las baterías, se pueden producir fugas o, quizás, una explosión.
5. Retire las baterías del producto después de cada uso.
   **NOTA:** Las baterías que no se retiran del dispositivo finalmente se corroen y tienen fugas. Esto puede provocar el malfuncionamiento del temporizador. Si no se retiran las baterías o si se guarda la unidad al aire libre, verifique que el temporizador funcione correctamente. Siga la instrucción número 4 en la página 22 de este manual, **con la válvula del tanque cerrada**.
   A continuación, la luz verde (que permanece encendida durante 10 minutos y luego parpadea durante 5 minutos más) se apagará. Esto indicará que el temporizador funciona correctamente y que se puede proceder a usar el hornillo de acuerdo con las advertencias e instrucciones de este manual.

**⚠ ADVERTENCIA**

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# SECCIÓN I

## ENSAMBLAJE DEL HORNILLO PARA COCINAR AL AIRE LIBRE

**⚠ ADVERTENCIA**

**ANTES DE USAR EL APARATO, DEBE LEER Y COMPRENDER EL MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO**

(En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.)

### HERRAMIENTAS NECESARIAS:

**LLAVE TORSIOMÉTRICA O LLAVE AJUSTABLE, SOLUCIÓN PARA PRUEBA DE FUGAS**

1. Antes de ensamblar, compruebe que todos los componentes del hornillo estén incluidos en el embalaje. Identifique estas partes del hornillo con el dibujo de ensamblaje. Los accesorios como las ollas pueden variar según el modelo. Consulte la lista de accesorios en la caja de su hornillo. Las siguientes partes se consideran esenciales y deben estar incluidas en el embalaje independientemente del número del modelo.

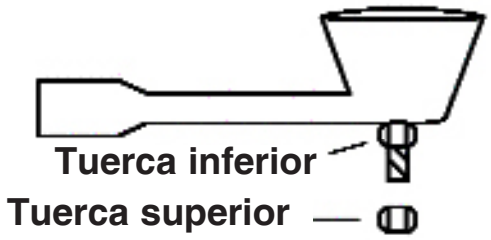
   **Lista de partes necesarias:**
   **Soporte del hornillo, quemador de metal fundido, manguera LP y regulador con temporizador, termómetro**

   Si falta alguna de estas partes, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al 1-800-783-3885 de 7:30 a.m. a 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes para solicitar los repuestos.

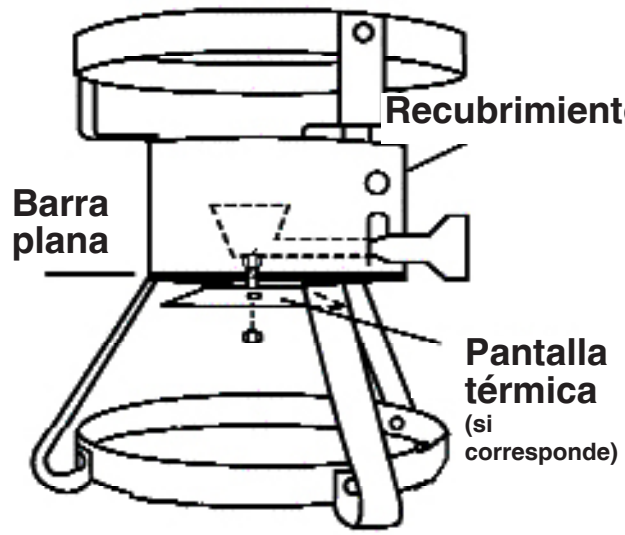
2. Lea las instrucciones de ensamblaje, y comprenda la secuencia del ensamblaje antes de comenzar a ensamblar su hornillo.

3. Si la pieza fundida no se instalara previamente, siga las siguientes instrucciones para la **INSTALACIÓN DE LA PIEZA FUNDIDA**.

**A) Quite la tuerca superior del perno de la pieza fundida. Deje la tuerca inferior puesta y ajustada.**
**B) Ponga el hornillo boca arriba. Meta la pieza fundida con el perno apuntando hacia arriba a través de la apertura del recubrimiento.**
**C) Meta el perno de la pieza fundida por el agujero de la barra plana. Para los hornillos con pantalla térmica, coloque la pantalla sobre el perno de la pieza fundida. La pantalla térmica debe descansar contra la base de la barra plana.**
**D) Coloque de nuevo la tuerca del perno de la pieza fundida. Ajústela.**
**E) Ponga el hornillo al derecho. Compruebe que la pieza fundida esté apuntando hacia arriba y esté bien asegurada.**




**Parte superior del hornillo**

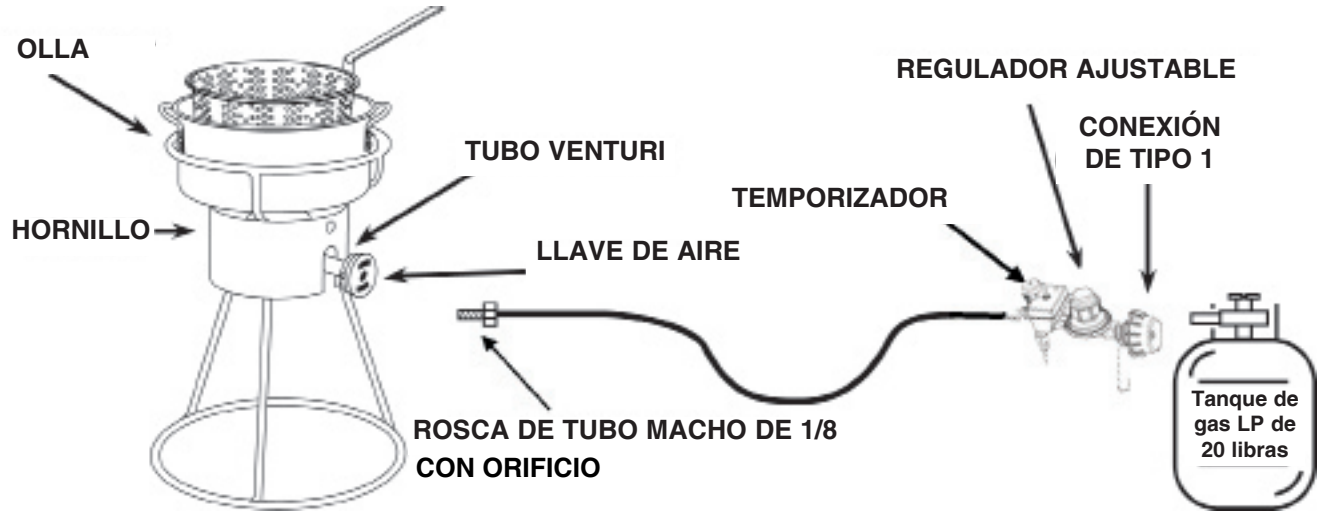



*El modelo puede ser distinto al del diagrama

4. NOTA: La conexión de la manguera al quemador será una de las siguientes:
   Figura 1) Manguera con conector macho y regulador ajustable.
   Figura 2) Manguera con conector hembra y regulador ajustable.

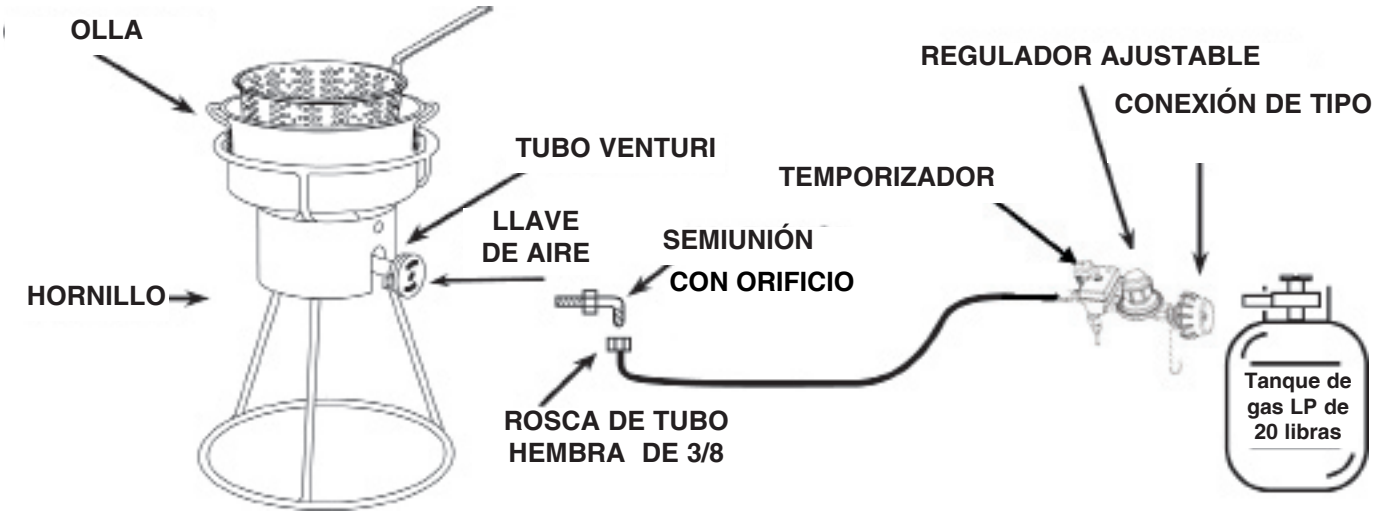
   Consulte el diagrama apropiado entre los detallados a continuación para obtener instrucciones para conectar la manguera:

## Figura 1 MANGUERA CON CONECTOR MACHO Y REGULADOR AJUSTABLE Y TEMPORIZADOR.




Ajuste el conector de la manguera al tubo Venturi con una llave torsiométrica hasta un momento de torsión de 95 por 105 libras/pulgada. Como alternativa, ajústelo bien manualmente y luego, con la llave, ajuste de 1 a 1 1/2 vueltas más.

## Figura 2 MANGUERA CON CONECTOR HEMBRA Y REGULADOR AJUSTABLE Y TEMPORIZADOR.




La llave de aire y la semiunión que muestra el dibujo, deben estar ya ensambladas a la pieza fundida. Asegúrese de que el conector esté ajustado al tubo Venturi y de que el codo apunte hacia abajo. Ajuste el conector de la manguera a la semiunión con una llave torsiométrica, hasta un momento de torsión de 95 por 105 libras/pulgada. Como alternativa, ajústelo bien manualmente y luego, con la llave, ajuste de 1 a 1 1/2 vueltas más.

5. Consulte la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.

**NOTA: Si su hornillo tiene patas o una mesa de trabajo incorporables, o si requiere de construcción adicional, siga las instrucciones de ensamblaje de las mismas antes de consultar la sección de utilización y cuidado.**

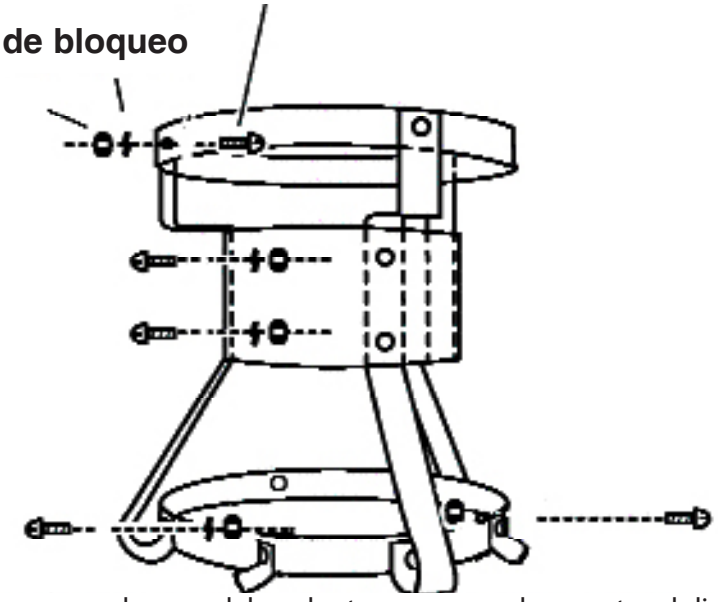
# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE
## para el hornillo que se arma con pernos

**Perno Philips**

**Arandela de bloqueo**

**Tuerca**

***El modelo puede ser distinto al del diagrama**



CONTENIDO

(2) Anillos
(3) Patas
(1) Recubrimiento
(1) Pieza fundida/Llave de aire
(1) Manguera/Regulador
(3) Extensiones de patas sólo para hornillos de 18″ a 24″
(1) Pantalla térmica sólo para el hornillo de 14.5″
(15) Arandelas de bloqueo
(15) Tuercas
(15) Pernos Philips

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Llave ajustable
- Destornillador

1) Ensamble los pernos, las arandelas y las tuercas como lo muestra el diagrama. Use 12 pernos para los hornillos de 14.5″. Use 15 pernos para los hornillos de 18″ a 24″.
2) Ajuste con la llave. Asegúrese de utilizar todos los pernos con sus tuercas y arandelas y de que la unidad se ponga de pie sólidamente.
3) Vaya a la página 11 para ver la instalación de la pieza fundida.

1 Las patas se aseguran a la parte exterior del anillo (3 patas)

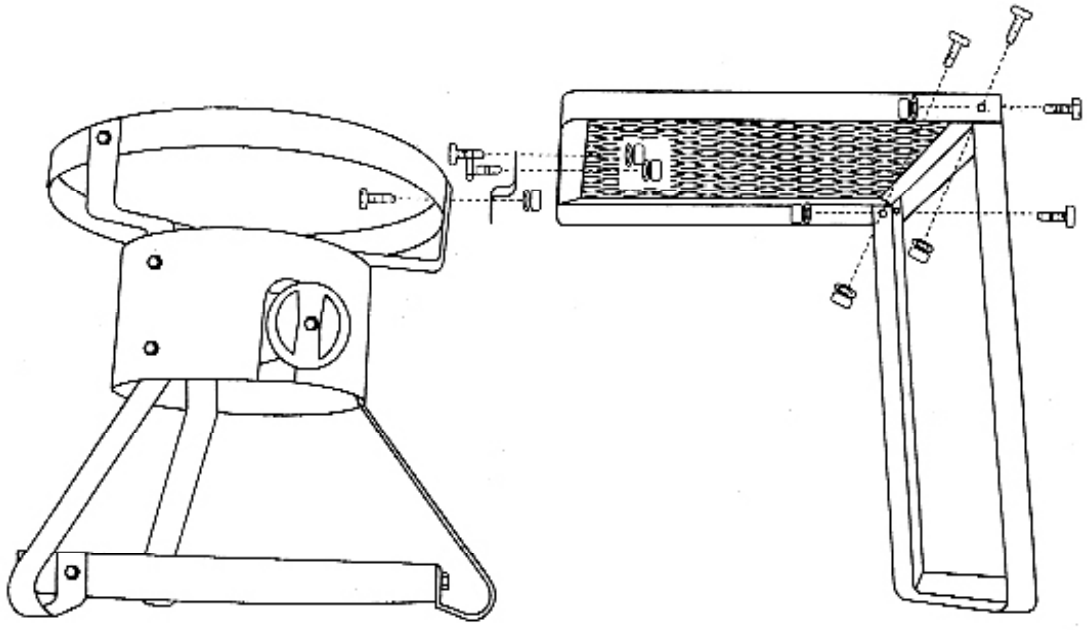
2 Las patas se aseguran al interior del recubrimiento (6 pernos, tuercas, arandelas)

3 Los anillos se aseguran al interior de las patas

4 Las extensiones de las patas se aseguran al exterior del anillo inferior. Sólo para hornillos de 18″ a 24″ de alto.

---

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE PARA LA MESA DE TRABAJO QUE SE ARMA CON PERNOS



**1) Ensamble los cuatro pernos, tuercas y arandelas entre la superficie de la mesa y las patas como lo muestra el diagrama, ajuste con la llave.**

**2) Ensamble los dos pernos, tuercas y arandelas entre la superficie de la mesa y la pieza conectora plana encorvada como lo muestra el diagrama, ajuste con la llave.**

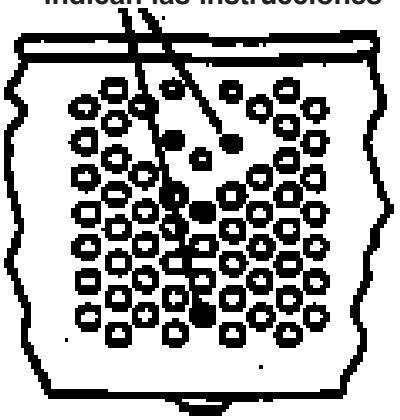
**3) Ensamble el perno, la tuerca y la arandela entre la pieza conectora plana encorvada y la parte exterior del anillo superior empotrado, ajuste con la llave.**

# ENSAMBLAJE DE LA CESTA PARA FREÍR

*Herramientas necesarias*: *Llave ajustable y destornillador*

1. Asegure el mango pasando los pernos (con la cabeza redondeada en el interior de la olla) por los agujeros coloreados. Pase también un perno (con la cabeza redondeada en el interior de la olla) por el agujero marcado con una “X”. Coloque las tuercas y apriételas. (Este perno ayuda a que la cesta se mantenga separada de la olla al colgarla del costado para escurrir el aceite).
2. Algunos modelos de cestas tienen un diseño “cuadrado” con 4 pernos para ensamblar. Asegure el mango pasando los pernos a través de los orificios de la cesta y del mango (con la cabeza redondeada en el interior de la olla). Coloque las tuercas y apriételas.

**Pase los pernos por las marcas como lo indican las instrucciones**



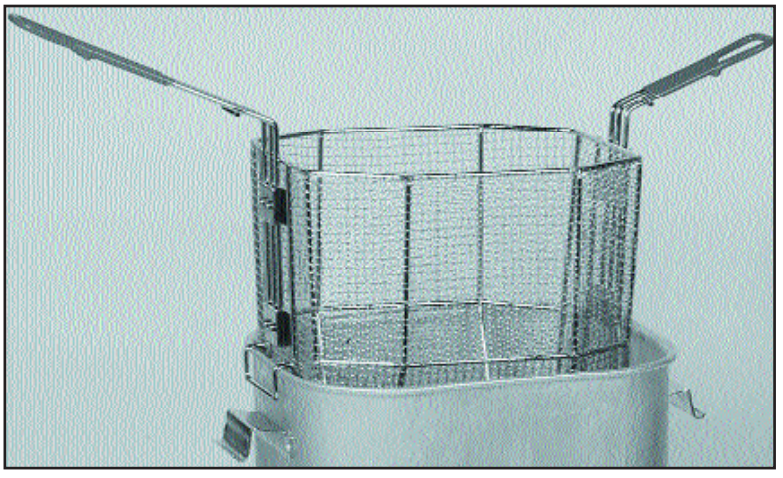
***El modelo puede ser distinto al del diagrama**

---

# NÚMEROS DE MODELOS 2866 & 2966
# INSTRUCCIONES DE EMSAMBLAJE DE LA CESTA

**HERRAMIENTAS NECESARIAS:** Destornillador

**Lista de partes**:
Cesta para freír con láminas de montaje (1)
Mango largo (1)
Mango corto (1)
Pernos y arandelas (8)



**Ensamblaje:**
1) Localice el lado de la cesta con el gancho para colgar la cesta a un lado de la olla.
Localice el mango largo. Alinee los cuatro agujeros del mango con la lámina de la cesta. Asegúrelo con cuatro pernos/arandelas.
2) Localice el mango corto. Asegúrelo usando el mismo método al otro lado de la cesta.
3) Consulte la sección de **Utilización y cuidado** para ver más instrucciones.

# MODELO #2054, #2064 Y #2864 OUTDOOR CHEF'S HOT TUB ®
# INSTRUCCIONES DEL ENSEMBLAJE DE LA OLLA Y LOS ACCESSORIOS

**¡LEA Y COMPRENDA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO!**

**CUADRO GENERAL:**

I. Lista de partes
II. Colocación del termómetro
III. Ensamblaje del armazón
IV. Ensamblaje de las cestas

## I. LISTA DE PARTES

(1) Armazón del hornillo
(1) Pieza fundida/Llave de aire
(1) Manguera y Regulador con Temporizador
(1) Termómetro para freír
(1) Olla de aluminio con tapa
(1) Armazón
(4) Brochetas
(1) Estabilizador "V"
(1) Bandeja para vaporizar
(1) Mango de dos manos
(2) Cestas
(2) Mangos
(6) Pernos/Tuercas

(Ver la página 31, Operación de la Olla con Grifo)

## II. COLOCACIÓN DEL TERMÓMETRO

1. Use **siempre** un termómetro para freír al cocinar con un hornillo al aire libre. Consulte las **Instrucciones del termómetro y precauciones especiales de seguridad al usar hornillos para cocinar al aire libre para freír en mucho aceite** de la página 19 antes de usar el aparato para cocinar o el termómetro.

2. Coloque el termómetro que viene con el aparato dentro del gancho en el interior de la olla. Asegúrese de que el sensor quede sumergido en el líquido para cocinar cuando el aparato esté funcionando. Consulte el diagrama a continuación para ver cómo colocar el termómetro adecuadamente.

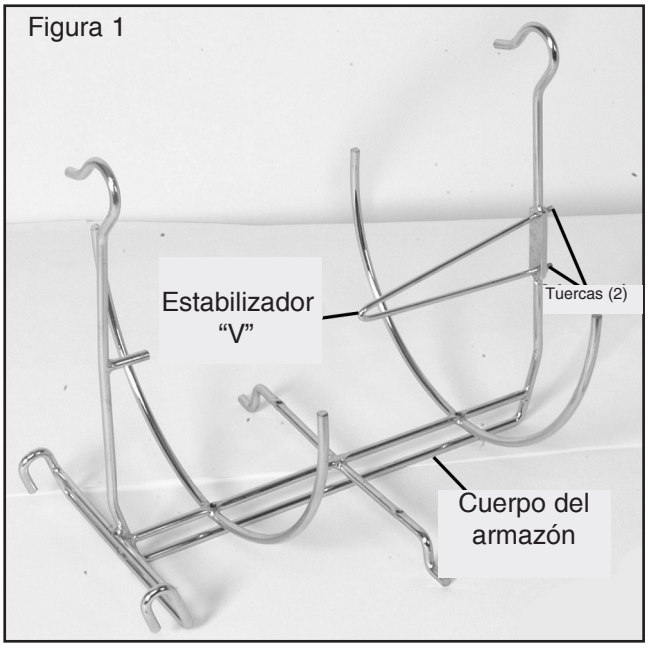
# III. ENSAMBLAJE DEL ARMAZÓN

El armazón que viene con este aparato le ofrece toda una variedad de opciones para cocinar. Por favor lea y comprenda las siguientes instrucciones sobre el ensamblaje correcto del armazón y los accesorios.

**A. Ensamblaje del armazón para freír pavo:**

1. Quite las tuercas de los extremos del estabilizador “V”.
2. Inserte los extremos del estabilizador “V” por los agujeros del armazón como lo muestra la **Figura 1** abajo.
3. Coloque las tuercas y ajústelas.

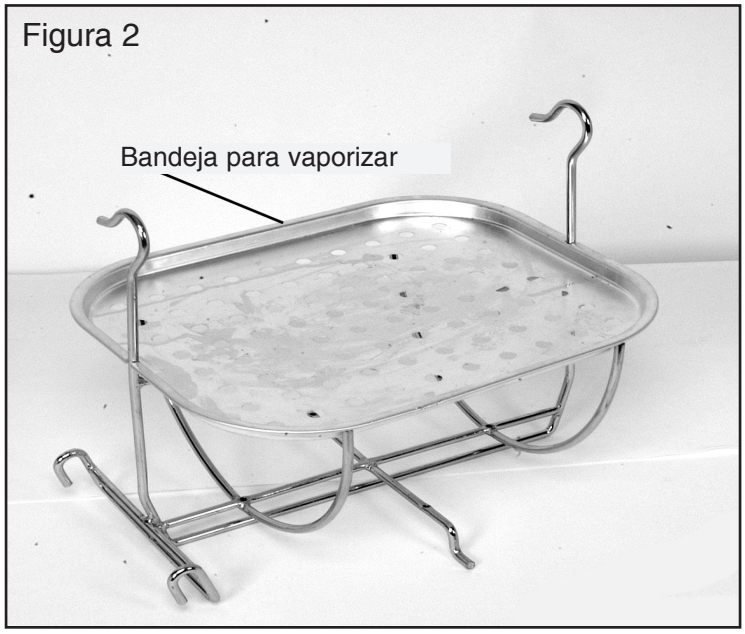
Figura 1




**B. Ensamblaje del armazón con la bandeja para cocinar al vapor**

1. Quite las tuercas de los extremos con rosca del estabilizador “V”.
2. Meta los extremos con rosca del estabilizador “V” por los agujeros del armazón según la **Figura 1** arriba.
3. Coloque las tuercas y ajústelas.
4. Coloque la bandeja para vaporizar sobre el armazón como lo muestra la **Figura 2** abajo. La púa y el estabilizador “V” proporcionan soporte para la bandeja.

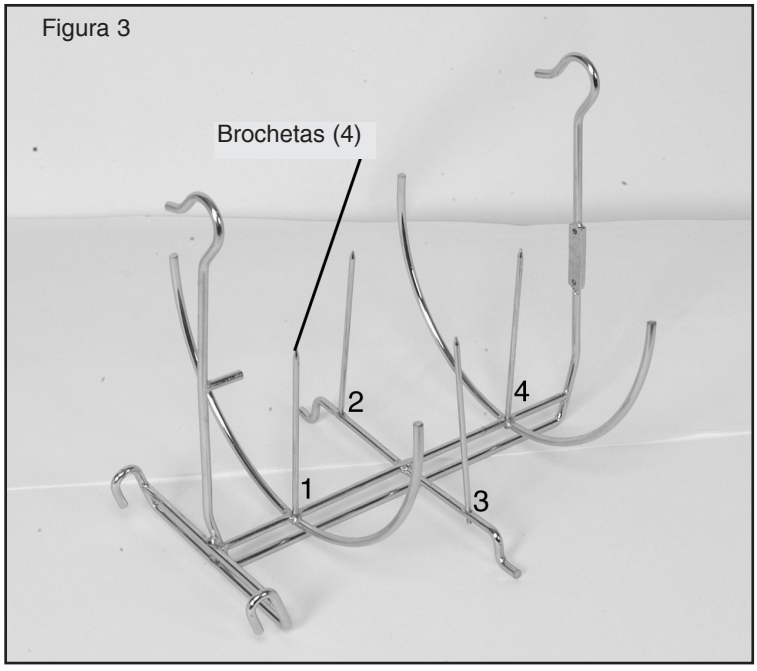
Figura 2



**C. Ensamblaje del armazón con brochetas**

1. El armazón puede ser configurado para freír hasta cuatro pollos enteros a la vez o cualquier tipo de ave de corral o carne usando las brochetas.
2. Atornille los extremos con rosca de las brochetas dentro de los agujeros en la base del cuerpo del armazón como lo muestra la **Figura 3** abajo. Las brochetas tienen extremos con punta. Tenga cuidado al ensamblarlas y usarlas.

Figura 3




# IV. Ensamblaje de las cestas

Herramientas necesarias: Llave ajustable y destornillador

1. Asegure los mangos a las cestas metiendo los pernos (con la cabeza redondeada en el interior) por los agujeros coloreados de negro. Coloque las tuercas y ajústelas. Vea la **Figura 4** y la **Figura 5** abajo.

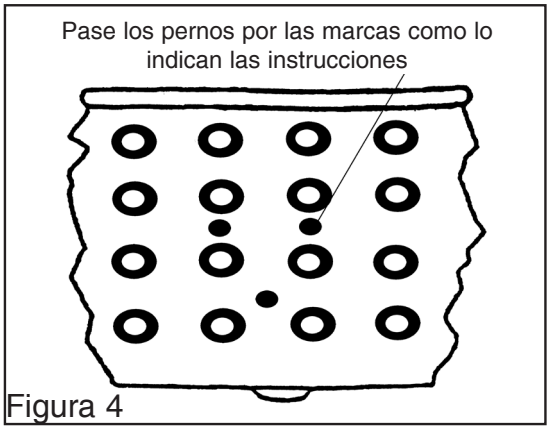
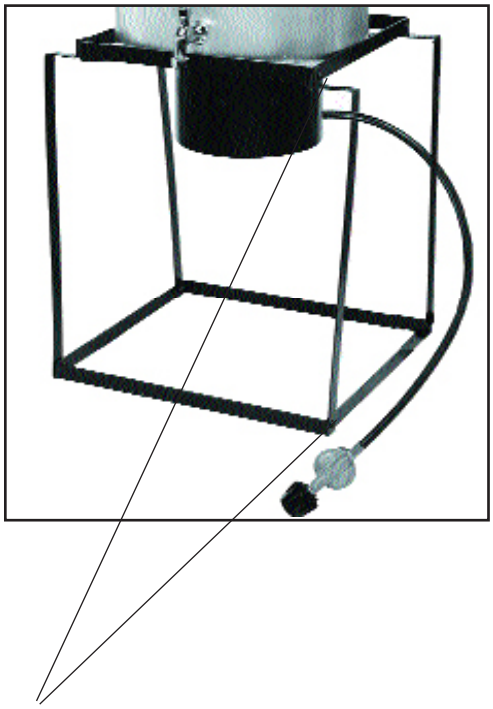



Figura 4

Figura 5

# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE CON PERNOS DEL MODELO# 2064

## ¡LEA Y COMPRENDA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO!



Las patas se atornillan a cada esquina del armazón superior e inferior.

**LISTA DE PARTES:**

(1) Armazón superior con barrera contra el viento
(1) Armazón inferior
(4) Patas
(8) Arandelas de bloqueo
(8) Tuercas
(8) Pernos de cabeza Philips
(1) Pieza fundida/Llave de aire
(1) Manguera y Regulador con Temporizador
(1) Termómetro para freír
(1) Olla de aluminio de 32 cuartos de galón y tapa

(Consulte la página 31 para ver la Operación de la olla con grifo)

(1) Armazón
(4) Brochetas
(1) Estabilizador “V”
(1) Bandeja para vaporizar
(1) Mango de dos manos
(2) Cestas/Mangos
(6) Pernos/Tuercas para Cestas/Mangos

1) Las patas se atornillan a cada esquina del armazón superior e inferior.

2) Ajuste con la llave. Asegúrese de usar todos los pernos (8) y de que la unidad quede sólida.

3) Consulte las páginas 15 a 17 para ver las instrucciones respecto al ensamblaje de los accesorios que vienen en el paquete.

# SECCIÓN II
# UTILIZACIÓN Y CUIDADO

(En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.)

## ⚠ ADVERTENCIA

**¡LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO!**
**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A L A PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

## INSTRUCCIONES DEL TERMÓMETRO Y PRECAUCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA USAR HORNILLOS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE PARA FREÍR CON MUCHO ACEITE

1. Use siempre un termómetro al utilizar este artefacto como una freidora o hervidora.

   a. Cada vez que use el aparato, asegúrese antes de que el termómetro esté calibrado adecuadamente colocando la punta en una olla de agua hirviendo. El termómetro debe indicar 212 °F con un margen de +/-20°, o 100 °C con un margen de +/-10 °. Si el termómetro está mal calibrado, comuníquese con Metal Fusion, Inc. para obtener otro antes de usar el aparato.

   b. Cuelgue el termómetro dentro de la olla con el sensor dentro del líquido para cocinar. No coloque nunca la tapa sobre la olla cuando esté vigilando la temperatura del aceite.

   c. Una vez encendido el fuego, vigile todo el tiempo la temperatura que indica el termómetro. El agua hierve a 212 °F (100 °C). No debe permitir que la temperatura del aceite supere los 350 °F (177°C**)**.

   **IMPORTANTE**: El aceite se puede encender a temperaturas elevadas. La mayoría de los termómetros King Kooker® tienen una Zona Roja más allá de los 350 °F (177°C**)** que indica Peligro. No permita nunca que la temperatura supere los 350 °F (177°C**)**. Si sobrepasa los 350 °F (177°C**)**, APAGUE inmediatamente el hornillo y cierre el suministro de gas y espere a que la temperatura descienda por debajo de los 350°F (177°C**)** antes de encenderlo de nuevo según las instrucciones del manual. Si el aceite comienza a echar humo en cualquier momento al cocinar, APAGUE inmediatamente el hornillo y cierre el suministro de gas independientemente de lo que indique el termómetro. Deje que el aceite se enfríe, luego comuníquese con Metal Fusion, Inc. para más instrucciones.

   d. Una vez que haya terminado de cocinar y haya apagado el hornillo, deje que la temperatura del aceite se enfríe por debajo de los 100 °F (38°C**)** antes de mover la olla, el aceite, o el hornillo.

   e. Por favor llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 si tiene cualquier pregunta respecto al uso u operación del termómetro.

2. No cubra nunca la olla al cocinar en aceite.

3. Siempre deshiele y seque el alimento completamente antes de colocarlo en aceite caliente. Los alimentos congelados o mojados pueden hacer que el aceite se desborde.

4. No coloque nunca una olla vacía sobre una llama expuesta.

5. En caso de que llueva, nieve, granice o caiga cualquier otro tipo de precipitación mientras esté cocinando en aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente y apague el hornillo y el suministro de gas. No intente trasladar el aparato o el recipiente para cocinar.

6. Al cocinar en aceite o grasa, debe tener a mano materiales para extinguir incendios. En caso de incendio de aceite o grasa NO intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos. En algunos casos, un extintor tipo BC o tipo ABC podría, bajo ciertas circunstancias, contener el fuego.

## DETERMINACIÓN DE LOS NIVELES DE LLENADO ADECUADO DE LOS RECIPIENTES PARA COCINAR

El hornillo para cocinar pavos incluye una olla marcada con una o varias líneas que indican el nivel hasta el cual debe llenarse con aceite para cocinar. Estas líneas están marcadas en la olla. Llene la olla con aceite hasta el nivel adecuado antes de prender el hornillo o agregarle alimentos. Nunca llene excesivamente el recipiente para cocinar con aceite, grasa o agua. No llene nunca la olla por encima de la línea máxima. Al cocinar con aceite, siempre llénela hasta por lo menos la línea de llenado mínima. Algunos modelos de hornillos para cocinar pavos incluyen ollas con sólo una línea de llenado. Esta línea indica el nivel exacto hasta el cual se deben llenar con aceite antes de calentarlos o agregar alimentos.

Olla de 25-26 cuartos de galón - Pavos de hasta 18 libras

Olla de 30-32 cuartos de galón - Pavos de hasta 20 libras

# INFORMACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

Los hornillos para cocinar al aire libre de King Kooker® están fabricados para ser usados con **tanques de gas LP de 20 lb (9 kg).** Entre la información importante que debe recordar sobre los tanques de gas LP está:

1. Siempre lea y siga las instrucciones del fabricante del tanque.
2. Asegúrese de que el tanque de gas no esté demasiado lleno. El peso máximo de un tanque adecuadamente lleno es de aproximadamente 38 libras (17 kg) . Nunca lo llene más del 80%.
3. Asegúrese de que la válvula tenga la conexión adecuada para conectores de aparatos de tipo 1.
4. No guarde un tanque de gas LP de repuesto bajo o cerca de este aparato.
5. Desconecte el tanque del hornillo para guardarlo.
6. Guarde el tanque fuera del alcance de los niños.
7. No use el tanque en edificios, garajes ni espacios interiores.
8. Use siempre un tanque de 20 libras (9 kg) en posición vertical para que los vapores se eliminen adecuadamente. También se debe guardar y transportar en posición vertical.
9. El tanque debe tener un anillo de protección para la válvula del tanque.
10. Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en funcionamiento. Instale la tapa guardapolvo únicamente en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con ésta. Otros tipos de tapas o tapones pueden ocasionar una fuga de propano.
11. El cilindro debe APAGARSE cuando no se lo utiliza.

**⚠ ADVERTENCIA**

**SIEMPRE LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES Y LAS DEL FABRICANTE DEL TANQUE.**
**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

1. Compruebe que la ensamblaje de la manguera no deje pasar el gas. Haga girar el control del regulador a la izquierda hasta que pare. Ésta es la posición de APAGADO.
2. Conecte el regulador a la válvula del tanque haciendo girar el conector de tipo 1 a la derecha. Apriete manualmente con el regulador en posición vertical. Consulte el diagrama de ensamblaje correspondiente para el aparato, página 12, Figuras 1 o 2.
3. Haga la prueba de fugas:

## PRUEBA DE FUGAS

Antes de encender el aparato, debe realizar satisfactoriamente una minuciosa prueba de fugas usando una solución sin amoniaco de agua con jabón (50% jabón sin amoniaco y 50% agua). Esto se aplica con un pincel pequeño a todas las conexiones de gas una vez abierta la válvula del tanque (no más de 1/2 vuelta). Si ve burbujas que indican una fuga, cierre el tanque y apriete la conexión de la fuga hasta que la prueba muestre que ya no hay fuga.

Si la fuga no para después de ajustar la conexión, llame a Metal Fusion, Inc. (800) 783-3885, para recibir asistencia.

**NUNCA UTILICE EL ENSAMBLAJE DE MANGUERA Y REGULADOR SI HAY UNA FUGA.**

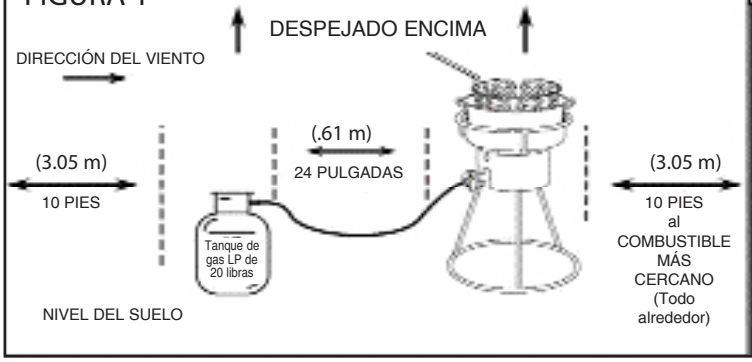
4. Antes de encender el hornillo, compruebe que el tubo Venturi esté libre de obstrucciones y que el orificio esté adecuadamente enroscando al tubo Venturi según las instrucciones de conexión de la manguera, página 12. Ambas situaciones deben corregirse si es necesario antes de encender el aparato para evitar el retroceso de la llama.

# INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN

1. No opere este artefacto en un radio de 10 pies (3.05 m) de ninguna estructura, material combustible o cilindro de gas. No opere este artefacto en un radio de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido o vapor inflamable.
2. No debe haber encima nada combustible ni un techo.
3. Deje 24 pulgadas (.61 m) de espacio entre el tanque de gas LP y el aparato.
4. El tanque de gas LP y el aparato deben colocarse de manera que el viento lleve el calor del aparato en dirección contraria al tanque de propano. Esto ayuda a evitar incendios al llevar las llamaradas de los fuegos de grasa lejos del tanque de propano.
5. Centre la olla sobre el quemador del hornillo. NO use ollas de tamaño mayor al recomendado abajo:

| Altura del hornillo | Tamaño máximo de olla | Olla-Altura/Diámetro |
|---|---|---|
| 12″ (30.5 cm) | → Vasija de 32 cuartos (30.28 l) | → 12″ X 14″ (30.5 cm x 35.5 cm) |
| 14.5″ (37 cm) y más altas | → Vasija de 30 cuartos (28.39 l) | → 16″ X 12 3/8″ (40.6 cm X 31.5 cm) |

FIGURA 1




**ADVERTENCIA**

Deje 24 pulgadas entre el tanque y el aparato. Colocar el tanque demasiado cerca del aparato puede ocasionar incendios o explosiones que pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

La manguera que conecta el aparato al tanque presenta un peligro de tropiezo. No pase sobre la manguera ni camine entre el tanque y el aparato. Un tropiezo podría hacer que el aparato o el tanque se vuelque, lo cual puede crear un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

# INSTRUCCIONES PARA ENCENDER Y OPERAR

**⚠ ADVERTENCIA**

**NO SE DEBE ENCENDER EL HORNILLO SIN ANTES SEGUIR COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN ANTERIORES**

(ILUSTRACIONES PÁGINA 23)

1. Examine la pieza fundida para asegurarse de que esté armada según la ilustración **(Figura 1)**.
2. Asegúrese de que el control del regulador esté APAGADO (“OFF”) haciéndolo girar a la izquierda hasta que pare.
3. Abra la válvula de control del tanque haciéndola girar a la izquierda según el diagrama **(Figura 2)**.
4. Para comenzar a utilizar el temporizador, presione el botón negro “ENERGÍA”. Ambas luces parpadearán una vez. Presione el botón rojo “COMIENZO”(Inicio). La luz verde continuará encendida. El temporizador está configurado para operar durante un ciclo de funcionamiento de 15 minutos. El flujo de gas no llegará al quemador a menos que se encienda el temporizador.
5. Meta un encendedor por el agujero del recubrimiento como lo indica la **Figura 3**, o coloque una cerilla encima de la pieza fundida como lo indica la **Figura 4**. Mueva el control del regulador hacia la posición de ENCENDIDO (“ON”) hasta que se encienda el hornillo. Al hacerlo girar a la derecha aumenta la presión de gas en el hornillo y por lo tanto, el tamaño de la llama **(Figura 2)**.
   Al encender la estufa, si la ignición no ocurre a los 3 o 5 segundos, apague el regulador y la válvula del tanque. Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento.
6. Compruebe que la llama sea azul y que las llamas salgan de todas las ranuras de la pieza fundida. Si no, haga girar la llave del aire hasta que la llama salga azul. Si abre demasiado la llave del aire, las llamas “saltarán” del hornillo **(Figura 5)**.
   Si la llama es amarilla, o si algunas de las ranuras no tienen llama, esto indica que puede haber una obstrucción en el tubo Venturi o en las ranuras. Consulte las instrucciones de mantenimiento de la página 24 para más información respecto a las llamas amarillas.
7. Vigile siempre la llama durante todo el tiempo que cocine. Si la llama se apaga por accidente en cualquier momento, apague inmediatamente el regulador y CIERRE la válvula del tanque (“OFF”). Espere 5 minutos para que el gas se disperse y encienda de nuevo según las instrucciones en esta sección.
8. El temporizador funcionará durante 15 minutos antes de cortar el flujo de gas. El temporizador puede reiniciarse manualmente durante el proceso de cocción sin cortar el flujo de gas presionando el botón rojo “COMIENZO”. Esto iniciará un nuevo ciclo de funcionamiento de 15 minutos. Cuando resten 5 minutos para completar un ciclo de funcionamiento, la luz de flujo de gas (verde) parpadeará lentamente. Cuando resten 2 minutos para completar un ciclo de funcionamiento, la luz de flujo de gas (verde) parpadeará rápidamente. Si el temporizador completa un ciclo de 15 minutos sin ser reiniciado (presionando el botón rojo “COMIENZO”), el flujo de gas se cortará y la llama se extinguirá. Si se requiere mayor tiempo de cocción, vuelva a encender el hornillo de acuerdo con las instrucciones de esta sección.

   **IMPORTANTE: El temporizador no mide la temperatura ni controlará la temperatura del líquido para cocinar que se encuentre dentro de la olla. La temperatura debe controlarse manualmente observando el termómetro y ajustando la llama con la perilla de control del regulador (gire hacia la izquierda para reducir la llama, y hacia la derecha para aumentarla). NUNCA reinicie el temporizador sin antes leer la temperatura del termómetro.**
9. NO reinicie manualmente el temporizador si la temperatura del aceite alcanza los 350 °F (177 °C). Si la temperatura supera los 350 °F (177 °C), APAGUE inmediatamente el quemador y CIERRE el suministro de gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F (177 °C) antes de volver a encender el aparato de acuerdo con las instrucciones del manual. Si el aceite comienza a echar humo en cualquier momento al cocinar, APAGUE inmediatamente el quemador y CIERRE el suministro de gas independientemente de lo que indique el termómetro. Deje que el aceite se enfríe, luego comuníquese con Metal Fusion, Inc. para obtener más instrucciones.

**Este temporizador NO reemplaza la supervisión correcta y no mide ni controla la temperatura del líquido para cocinar que se encuentra dentro de la olla. Debe supervisar siempre el hornillo mientras lo utiliza, y debe vigilarlo luego de usarlo mientras todavía esté caliente [100 °F (38 °C)]. El aceite que se encuentra en la olla puede calentarse excesivamente en poco tiempo si no lo supervisa. El termómetro provisto con este aparato siempre debe utilizarse para controlar la temperatura del líquido para cocinar.**

# INSTRUCCIONES PARA ENCENDER Y OPERAR (CONTINUACIÓN)

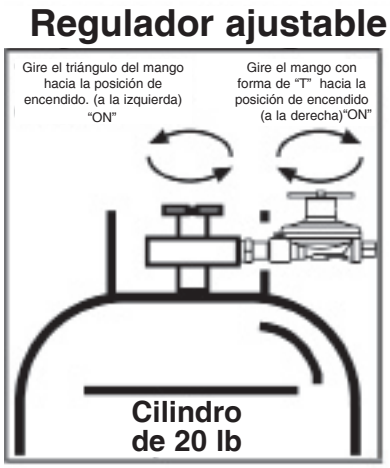


Figura 2

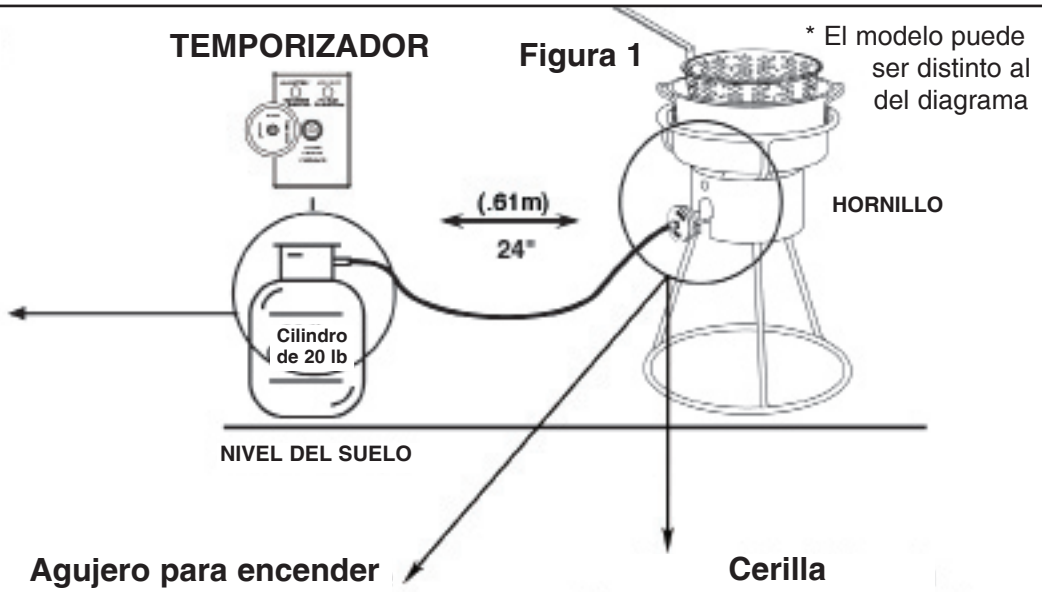


Figura 1

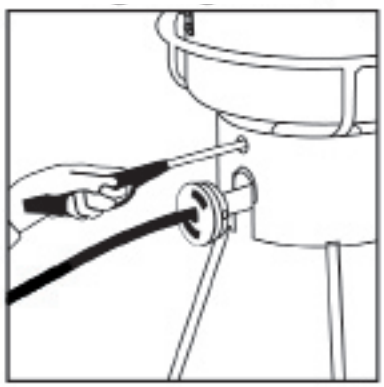


Figura 3

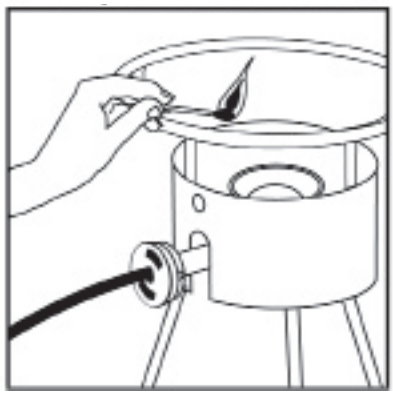


Figura 4

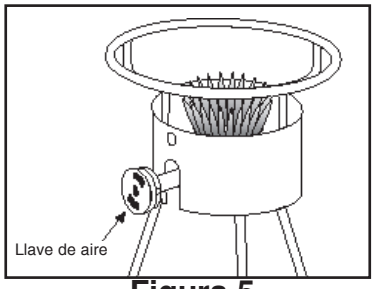


Figura 5

**⚠ ADVERTENCIA**

**NO COLOQUE NUNCA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE POR SOBRE EL HORNILLO AL ENCENDERLO.**

# CÓMO APAGAR Y GUARDAR EL HORNILLO DESPUÉS DE USARLO

**⚠ ADVERTENCIA**

**NO MUEVA NUNCA EL HORNILLO MIENTRAS LO ESTÉ USANDO O ESTÉ TODAVÍA CALIENTE [MÁS DE 100 °F (38°C)].**

1. APAGUE el hornillo King Kooker® después de cada uso primero en el regulador, y luego en la válvula del tanque de gas. **Compruebe que no haya llama y que todas las válvulas estén cerradas.** No se aleje del hornillo en tanto que no se haya enfriado completamente. Utilice manoplas protectoras para retirar los alimentos del hornillo.
2. Desconecte el regulador del tanque haciendo girar el conector de tipo 1 a la izquierda hasta que el regulador se separe del tanque. Retire las baterías del alojamiento del temporizador para evitar la corrosión durante el almacenamiento.
3. Este hornillo se puede guardar bajo techo sólo si el tanque está desconectado y fuera del hornillo. No use ni guarde el tanque dentro de edificios, garages o áreas interiores. Lea y siga todas las intrucciones del fabricante del tanque. El tanque debe guardarse siempre afuera del alcance de los niños. Mantenga toda la unidad entera en el área para evitar que insectos y contaminantes obstruyan el tubo Venturi.

**⚠ ADVERTENCIA**

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# MANTENIMIENTO DEL HORNILLO Y LOS ACCESORIOS

1. El área donde se usará el hornillo debe mantenerse despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Antes de cada utilización del hornillo inspeccione el área y elimine los artículos combustibles.
2. El flujo de combustión y la ventilación del aire no deben estar obstruidos. El hornillo debe colocarse en un área despejada con diez pies (3.05m) de espacio todo alrededor y sin ningún techo u otra cosa por encima. Compruebe la ubicación y colocación del hornillo antes de cada uso.
3. Antes de cada utilización del aparato, examine el quemador y el tubo Venturi para ver si hay insectos, nidos de insectos u otras obstrucciones. Los tubos obstruidos pueden crear fuegos bajo el aparato.
4. Siga todas las instrucciones para encender del manual de utilización y cuidado cada vez que use el hornillo. Compruebe que la llama tenga el color y aspecto adecuados. La llama debe salir de un color azul primario. Si la llama es de color amarillo intenso, esto podría indicar una obstrucción en el quemador o el tubo Venturi. Si existe cualquier obstrucción o si la llama es amarilla, y el problema no se resuelve al ajustar la llave de aire, apague el hornillo y deje que se enfríe. Desconecte la manguera del hornillo. Quite la llave de aire con un destornillador Philips. Examine el tubo Venturi con una linterna para ver si está bloqueado. Si está bloqueado, use un alambre como el de una percha y métalo por el tubo Venturi para quitar el bloqueo. Conecte la llave de aire de nuevo al tubo Venturi con el destornillador. Arme y encienda el hornillo nuevamente como lo indica el manual de instrucciones. Si el problema no se resuelve con esto, llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.
5. Use siempre el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador con Temporizador que viene con el aparato. Antes de cada utilización del aparato, examine la manguera LP para ver si tiene raspaduras, desgaste, cortes o fugas. Si la manguera tiene cualquier tipo de daño, debe reemplazar el ensamblaje de la manguera y regulador con Temporizador antes de usar el aparato. Comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 para información respecto a cómo reemplazar el ensamblaje de la manguera. Sólo debe usarse el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador con Temporizador especificado por Metal Fusion, Inc. con el hornillo.
6. Para comprar cualquier parte de repuesto que pueda haberse dañado o perdido, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes.

7. Limpieza del aparato:
   **Hornillo y Manguera LP y Regulador con Temporizador:** Si es necesario, limpie cualquier aceite o líquido que haya caído sobre la unidad al cocinar con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No permita que el agua entre o se acumule en el alojamiento del temporizador. No sumerja el quemador ni la manguera y regulador en el agua porque eso hará que se oxiden y que se dañen los componentes del temporizador.
   **Ollas de aluminio o acero inoxidable**: Limpie después de cada uso según las instrucciones abajo.
   **Utensilios de cocina de hierro fundido**: Limpie después de cada uso según las instrucciones abajo.
   **Termómetro**: Limpie después de cada uso con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No lo sumerja en líquido ni lo coloque en el lavavajillas.

# CONSEJOS PARA EL CUIDADO DE SARTENES Y OLLAS DE ALUMINIO

No es necesario curar las ollas de aluminio antes de cocinar con ellas. Lávelas con un detergente líquido para platos y séquelas con un trapo.
Después de cocinar, lave las ollas y sartenes de aluminio con detergente caliente y espumoso. Si se ha pegado grasa u hollín negro al exterior de la olla al cocinar con el hornillo, friegue el exterior de la olla con un estropajo de metal.

**NO ROCÍE LIMPIADOR DE HORNOS SOBRE LAS OLLAS DE ALUMINIO PARA LIMPIAR HOLLÍN. EL LIMPIADOR DE HORNOS LES QUITA EL BRILLO.**

Si se ha pegado comida a la olla, remójela en agua caliente. Luego friegue la olla con un estropajo de metal y jabón para quitar la comida.

Si el agua dura oscurece el interior de la olla, llénela hasta el nivel del área oscurecida con una solución de agua y crémor tártaro o vinagre (a razón de tres tazas de agua con una cucharada de crémor tártaro o vinagre). Hiérvala por cinco o diez minutos.

**NO COLOQUE NUNCA UNA OLLA VACÍA DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE SOBRE UN HORNILLO ENCENDIDO**. Se quemará un agujero en el fondo de la olla. Puede ocurrir descoloración, rasguños y abolladuras al usar ollas en los hornillos para cocinar al aire libre. Esto no afecta la efectividad de la olla.

No guarde el aceite usado dentro de la olla. La sal usada al cocinar puede corroer la olla y crear fugas. Lave la olla después de cada utilización con agua y jabón y enjuáguela.

## CURADO Y CUIDADO DE UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

Las ollas nuevas de hierro fundido están recubiertas de parafina para evitar que se oxiden. Antes de usarlas por primera vez, lávelas con agua y jabón suave, enjuáguelas, y séquelas completamente. No use nunca detergentes abrasivos. Cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal. No use grasa con sal (margarina o mantequilla). Caliéntelas por 30 a 60 minutos en el horno a 300-350 °F (149-177 °C). Sáquelas del horno, vacíe el exceso de grasa y pase una servilleta de papel. Esto completa el proceso de curación. Cada vez que use el utensilio de hierro fundido, cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal, límpiela con una servilleta de papel y guárdela.

# INFORMACIÓN RESPECTO AL ACEITE PARA COCINAR

En nuestras instrucciones sugerimos el aceite de cacahuete para freír con mucho aceite. Aunque ésta es una opción excelente, cualquier buen aceite vegetal líquido puede sustituirlo.

## SUGERENCIAS PARA GUARDAR EL ACEITE PARA COCINAR:

Después de usar el aceite por primera vez, deje que se enfríe. Mientras esté todavía un poco caliente, filtre las partículas antes de guardarlo en su envase original o en un recipiente robusto similar de plástico o vidrio. Esto se puede realizar usando papel para filtrar (filtro de café) o un paño limpio (trapo para secar los platos). No vierta nunca aceite caliente en un recipiente. Para obtener mejores resultados, guarde el aceite en un lugar fresco. Se puede volver a usar por un plazo de 30 días. Deséchelo después de usarlo por segunda vez o cuando el sabor del aceite recalentado se vuelva demasiado fuerte.
**Sugerencia útil:** Pruebe cocinar unas patatas fritas después de cocinar. Esto ayuda a mejorar el sabor del aceite para cuando lo vuelva a usar.

# SECCIÓN III
# ESPECIALIDADES DE COCINA

**⚠ ADVERTENCIA**

**Las siguientes advertencias e instrucciones corresponden particularmente a la cocina con aceite y para freír con mucho aceite. Lea TODAS las advertencias e instrucciones del manual antes de usar su hornillo.**

**LA COCINA CON ACEITE NO ASEMEJA NINGÚN OTRO MÉTODO PARA COCINAR.**

**El aceite para cocinar es muy combustible a temperaturas elevadas, y se deben tomar precauciones especiales para evitar peligrosos incendios de grasa.**

1. Use los productos sólo al aire libre, y sólo sobre superficies planas, estables e incombustibles como el ladrillo, el concreto o la tierra. **NO SON ADECUADAS** las superficies como la madera, el asfalto o el plástico que se puedan quemar, ampollar o derretir. Mantenga el hornillo lejos de cualquier material combustible.

2. **NO** use bajo techos, y mantenga un espacio mínimo de 10 pies (3.05 m) alrededor del hornillo. Mantenga el área libre de cualquier material combustible. No utilice el artefacto en ningún balcón o terraza de un departamento o condominio, ni debajo de éstos.

3. **NO** se aleje del hornillo mientras lo esté usando o esté todavía caliente [*más de 100°F (38°C)*].

4. Examine todas las conexiones del hornillo para asegurarse de que no tengan fugas antes de cada utilización. Mantenga la manguera de abastecimiento de combustible lejos de cualquier superficie calentada. Sólo debe usarse con este artefacto el ensamblaje de manguera LP y regulador con temporizador especificado por Metal Fusion, Inc.

5.. Al cocinar en aceite o grasa, tenga a mano un extintor de tipo BC o ABC. En caso de que se encienda el aceite o la grasa no intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos. Los extintores de tipo BC or ABC pueden, bajo ciertas circunstancias, contener el fuego.

6. No llene **NUNCA** la olla con demasiado aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer el nivel adecuado de aceite, grasa o agua (página 20).

7. No descongelar o secar los alimentos completamente puede hacer que el aceite o la grasa se desborde. Al freír en aceite o grasa, todos los productos alimenticios deben ser completamente descongelados y secados con un trapo para quitar el exceso de agua. Siga todas las instrucciones de este manual para freír alimentos.

8. Al meter y sacar el pavo, lleve siempre guantes protectores y tenga mucho cuidado de no hacer salpicar el aceite caliente. Asegúrese de que el hornillo esté apagado antes de sacar el armazón del pavo o antes de sacar la cesta para escurrirla.

9. **NO** permita nunca que la temperatura de la grasa sobrepase los 350°F (177° C).

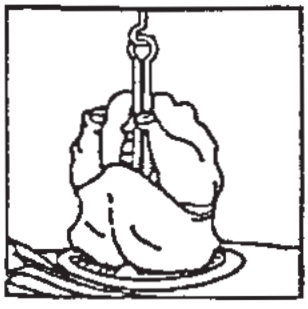
10. Siga **TODAS LAS INSTRUCCIONES** de utilización del hornillo en este manual.

# INSTRUCCIONES PARA FREÍR PAVO EN MUCHO ACEITE

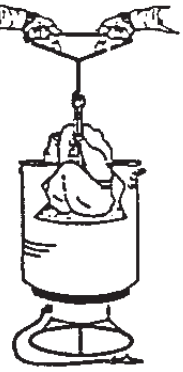
**SÓLO PREPARE EL PAVO PARA FREÍRLO SI HA LEÍDO TODAS LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**

1. Consulte la página 20, "**Determinación de los niveles de llenado adecuado de los recipientes para cocinar**", para determinar la cantidad de aceite y el tamaño del pavo recomendados para el modelo de su hornillo para cocinar pavos. Consejo: Asegúrese de que la carne de todo el pavo quede sumergida, pero las puntas de los huesos de las patas del pavo pueden estar por encima del nivel de la grasa cuando el ave haya sido colocada en la olla para cocinarla. Esto ayuda a evitar que se desborde el aceite.
2. Vierta la cantidad necesaria de aceite para cocinar en la olla. No llene nunca demasiado el recipiente.
3. Encienda el hornillo según las instrucciones del manual. No permita nunca que la temperatura del aceite supere los 350°F (177°C.) Use **siempre** un termómetro para freír para vigilar la temperatura del aceite. **¡No deje nunca el hornillo desatendido!**
4. Descongele y seque el pavo completamente. Cubra el pavo por dentro y por fuera con sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning. Inyecte adobo si lo desea. Consulte los consejos para inyectar en la página siguiente.
5. Coloque el pavo en el armazón para freír con las patas hacia arriba (**Figura #1)**, o según las instrucciones para usar el armazón del Outdoor Chef's Hot Tub® p. 29.
6. Con los guantes de protección puestos, y usando el gancho o cesta para levantar, meta el pavo muy despacio en el aceite a 350° F (177° C). Tenga cuidado de no salpicar el aceite. (**Figura #2**)
7. Cocine el pavo a 350°F (177° C) por 3 1/2 minutos por libra. Cuando haya pasado el tiempo planeado para cocinar y sea el momento de ver si ya está listo, cierre completamente el suministro de gas. (**Figura #3**)
8. Asegúrese de que el hornillo esté apagado antes de sacar el pavo para escurrirlo. Usando los guantes y levantando el gancho/cesta nuevamente, saque el pavo **lentamente** de la olla. Permita que se escurra. Corte en la articulación del muslo. Si parece que el muslo está bien cocinado, el pavo está listo. Permita que se enfríe antes de cortarlo.

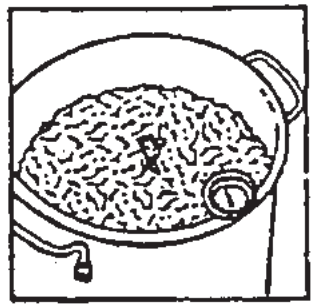
(1)



(2)



(3)



**⚠ ADVERTENCIA**

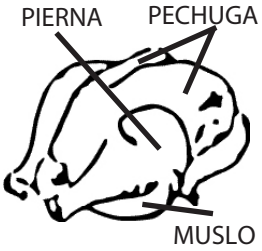
**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# TÉCNICAS DE INYECCIÓN PARA PAVO, POLLO Y ASADO

**IMPORTANTE:**
**ANTES DE INYECTAR, VIERTA EL ADOBO EN UN RECIPIENTE APARTE PARA QUE NO SE CONTAMINE.**

# POLLO

**HORNEADO**




1. Quite los menudos y enjuague el pollo con agua tibia, vacíe completamente la cavidad.
2. Llene la jeringa con la cantidad deseada de adobo.
3. Inyecte cantidades COMPLETAS de adobo (aproximadamente 1 oz.) en los puntos indicados, (pechuga, muslo, pierna). Inyecte el adobo despacio mientras saca la aguja de la carne. Esto distribuye la sazón de forma homogénea. (Para obtener mejores resultados, inserte la aguja con varios ángulos por el mismo orificio al inyectar el adobo.)
4. Rocíe el exterior del pollo con abundante King Kooker® Cajun Seasoning y frote bien.
5. Hornee de manera convencional.

**FRITO EN ABUNDANTE ACEITE**

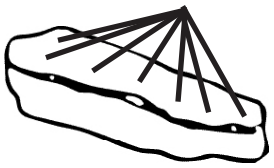
1. Siga los pasos del 1 al 4.
5. **CUIDADO:** Asegúrese de que la cavidad del pollo esté libre de agua antes de freír. Sumerja el pollo en el aceite por 7 minutos por libra a 350°F (177° C).

**A LA PARRILLA**

1. Corte el pollo en dos mitades y enjuague con agua tibia.
2. Siga los pasos del 2 al 4. (NO inyecte el adobo antes de cortar el pollo en dos.)
5. Coloque el pollo en la parrilla caliente, voltéelo varias veces durante la preparación.

# CARNE DE RES, DE CERDO Y DE ANIMALES DE CAZA

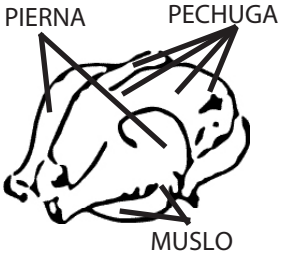
**HORNEADA**



1. Llene la jeringa con la cantidad deseada de adobo.
2. Inyecte el adobo con separaciones de 1 a 2 pulgadas. Inyecte el adobo despacio mientras saca la aguja de la carne. Esto distribuye la sazón de forma homogénea.
3. Vierta abundante adobo sobre el asado.
4. Cocine en el horno hasta que se alcance la temperatura deseada.

# PAVO

**HORNEADO O FRITO**




1. Quite los menudos, el cuello, y cualquier alambre o material de embalaje, y el indicador de temperatura. Enjuague el pavo con agua tibia y vacíe completamente la cavidad.
2. Llene la jeringa con la cantidad deseada de adobo.
3. Inyecte cantidades COMPLETAS de adobo (aproximadamente 1 oz.) en los puntos indicados, (pechuga, muslo, pierna). Inyecte el adobo despacio mientras saca la aguja de la carne. (Para obtener mejores resultados, inserte la aguja con varios ángulos por el mismo orificio al inyectar el adobo.)
4. Rocíe el exterior del pavo con abundante King Kooker® Cajun Seasoning y frote bien.
5. **CUIDADO:** Asegúrese de que la cavidad del pavo esté libre de agua antes de freír. Sumerja el pavo en el aceite por unos 3 1/2 minutos por libra a 350°F (177° C) u hornee de manera convencional.

**LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO**

**USE AGUA Y JABÓN PARA LIMPIAR LA JERINGA Y DEJE SECAR. USE ACEITE VEGETAL PARA CUBRIR LA BOMBA DE LA JERINGA CON UNA DELGADA CAPA. ESTO PERMITE QUE LA BOMBA SE MUEVA LIBREMENTE SOBRE EL TAMBOR DE LA JERINGA.**

# MODELO #2054, #2064 Y #2864 OUTDOOR CHEF'S HOT TUB®
# INSTRUCCIONES PARA OPERAR

## ⚠ ADVERTENCIA

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

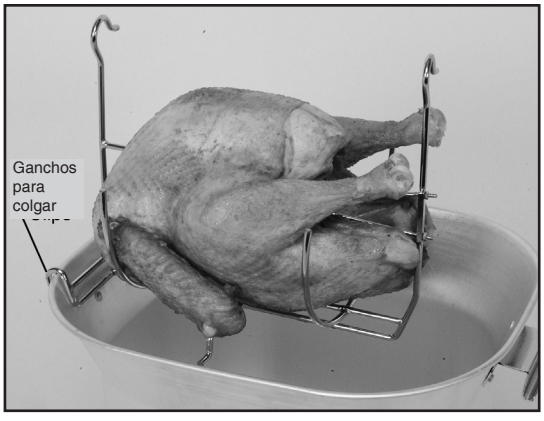
**¡LEA Y COMPRENDA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO!**

**DEBE LEER Y COMPRENDER LAS INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y UTILIZACIÓN DE LAS SECCIONES I A III ANTES DE USAR ESTE APARATO**

El escurridor y las cestas provistas con este artefacto le ofrecen una amplia variedad de opciones para cocinar. Lea y comprenda todas las instrucciones siguientes para el uso correcto del escurridor y los accesorios.

**A. Uso del armazón para freír pavo:**

1. Consulte la Figura 1 de la página 16 para ensamblar correctamente el escurridor para freír pavos.
2. Vierta la cantidad de aceite necesario dentro de la olla. Para determinar la cantidad correcta de aceite necesario, consulte **Determinación de los niveles de llenado adecuado de los recipientes para cocinar** en la página 20. No llene nunca el recipiente para cocinar por encima de la línea de nivel máximo impresa en la olla.
3. Encienda el hornillo según las **Instrucciones para encender** de las páginas 22 y 23. No permita nunca que la temperatura del aceite sobrepase los 350°F (177°C). Use **siempre** un termómetro para freír para vigilar la temperatura del aceite. Consulte las **Instrucciones del termómetro y precauciones especiales de seguridad para usar hornillos para cocinar al aire libre para freír** con mucho aceite de la página 19 para ver importantes instrucciones para cocinar. **¡No deje nunca el hornillo desatendido!**
4. Descongele y seque el pavo completamente.
5. Coloque el pavo en el armazón para freír como lo muestra la figura abajo. El estabilizador "V" debe sobresalir dentro de la cavidad del pavo.
6. Usando guantes de protección y el mango de dos manos, meta el pavo muy lentamente en el aceite. Tenga cuidado de no hacer salpicar el aceite.
7. Cocine el pavo a 350°F (177°C) por 3 1/2 minutos por libra. Cuando haya pasado el tiempo planeado para cocinar y sea el momento de ver si ya está listo, apague completamente el suministro de gas.
8. Asegúrese de que el hornillo esté apagado antes de sacar el pavo para escurrirlo. Usando nuevamente los guantes y el mango de dos manos, saque el pavo **lentamente** de la olla. Cuelgue el armazón del borde usando los ganchos ubicados en el extremo del armazón como lo indica abajo para que se escurra y se enfríe. Una vez que se haya enfriado, quite el armazón de la olla.

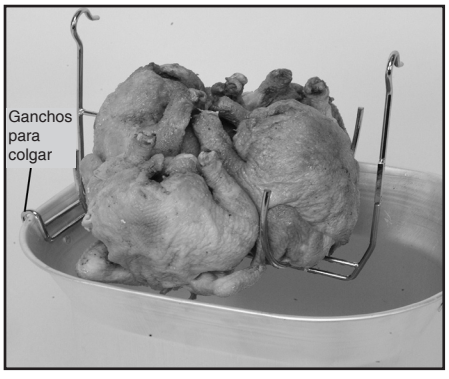


**B. Uso del armazón con la bandeja para cocinar al vapor.**

1. Consulte la Figura 2 de la página 16 para conocer el correcto ensamblaje del armazón con la bandeja.
2. Coloque los alimentos sobre la bandeja como desee según el diagrama abajo.
3. Coloque agua y la mezcla de sazón como desee en la olla. El nivel de agua debe estar justo por debajo de la bandeja. Usando el mango de dos manos, coloque el armazón con cuidado dentro de la olla y cúbrala con la tapa.
4. Vaporice según las instrucciones de la receta de la **Sección IV, Recetas**. Al cocinar y al sacar los alimentos use guantes de protección y levante la tapa con cuidado puesto que saldrá vapor caliente.
5. Mientras cocina, vigile el nivel del agua periódicamente para asegurarse de que no se evapore toda. Nunca debe dejar las ollas encima de la llama sin líquido adentro. Al colocar una olla vacía sobre la llama hará que se queme un agujero en el metal.
6. Cuando haya pasado el tiempo de cocción, apague el hornillo y saque los alimentos usando el mango de dos manos.

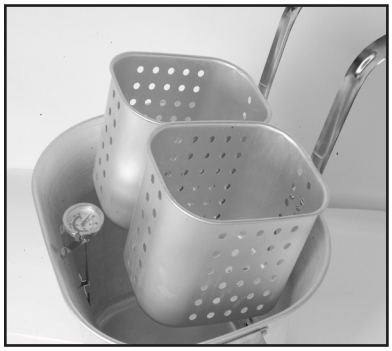
**C. Uso del armazón con brochetas.**

1. Consulte la Figura 3 de la página 17 para conocer el correcto ensamblaje del armazón con brochetas.
2. El armazón puede ser configurado para freír hasta cuatro pollos enteros a la vez o cualquier tipo de ave de corral o carne usando las brochetas.
3. Coloque el alimento en las brochetas como indica la figura abajo.
4. Consulte las **Instrucciones del termómetro y precauciones especiales de seguridad para usar hornillos para cocinar al aire libre para freír con mucho aceite** de la pagina 19 para ver importantes instrucciones para cocinar. Lea y comprenda todas las instrucciones.
5. El mango de dos manos puede usarse para meter y sacar el armazón. Use **siempre** guantes y tenga cuidado al meter y sacar el armazón de la olla. Al sacar el armazón de la olla asegúrese de que esté apagado el suministro de gas del hornillo.
6. Cuelgue el armazón del borde de la olla usando los ganchos en los extremos como lo muestra abajo para que se escurra y se enfríe. Una vez que se haya enfriado, quite el armazón de la olla.
7. Consulte la **Sección IV - Recetas** para ver el tiempo y las técnicas de cocción.



## D. Uso de cestas

1. Una vez que haya terminado de cocinar, se puede usar el gancho para colgar en la base del mango de cada cesta para colgar la cesta del borde de la olla para que se escurra y se enfríe. Vea la figura abajo.



---

# OPERACIÓN DE LA OLLA CON GRIFO

**LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.**

PERMITA SIEMPRE QUE EL LÍQUIDO PARA COCINAR SE ENFRÍE ANTES DE OPERAR LA VÁLVULA [MENOS DE 100°F (38°C)]. EL LÍQUIDO PARA COCINAR PUEDE PERMANECER CALIENTE POR HORAS DESPUÉS DE USARLO. USE SIEMPRE UN TERMÓMETRO PARA VIGILAR LA TEMPERATURA DEL LÍQUIDO PARA COCINAR ANTES DE OPERAR EL GRIFO.

**INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE LA OLLA CON GRIFO:**

1 Antes de echar el líquido para cocinar, gire la válvula a la derecha hasta que pare. Esta es la posición de APAGADO/CERRADO (“OFF/CLOSED”). Asegúrese también de que la tapa desprendible esté puesta y apretada en la base del grifo.
2. No abra NUNCA la válvula durante la utilización ni antes de que el aceite se haya enfriado hasta menos de 100°F (38°C).
3. Una vez que haya terminado de cocinar, permita que se enfríe el líquido para cocinar antes de operar la válvula [menos de 100°F (38°C)].
4. Para operar la válvula, quite la tapa en la base del grifo. Para abrir el grifo, haga girar a la izquierda hasta la posición de ENCENDIDO/ABIERTO (“ON/OPEN”).
5. Limpie la olla según las instrucciones de la página 25.
6. Cierre siempre la válvula del grifo después de limpiar y ponga de nuevo la tapa en el extremo del grifo.

*** La olla puede ser distinta a la de la figura.**

**¡Sólo para usar al aire libre!**

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# USO DEL ESCURRIDOR KING KOOKER®
# MODELO # KK168
## (SE VENDE POR SEPARADO)

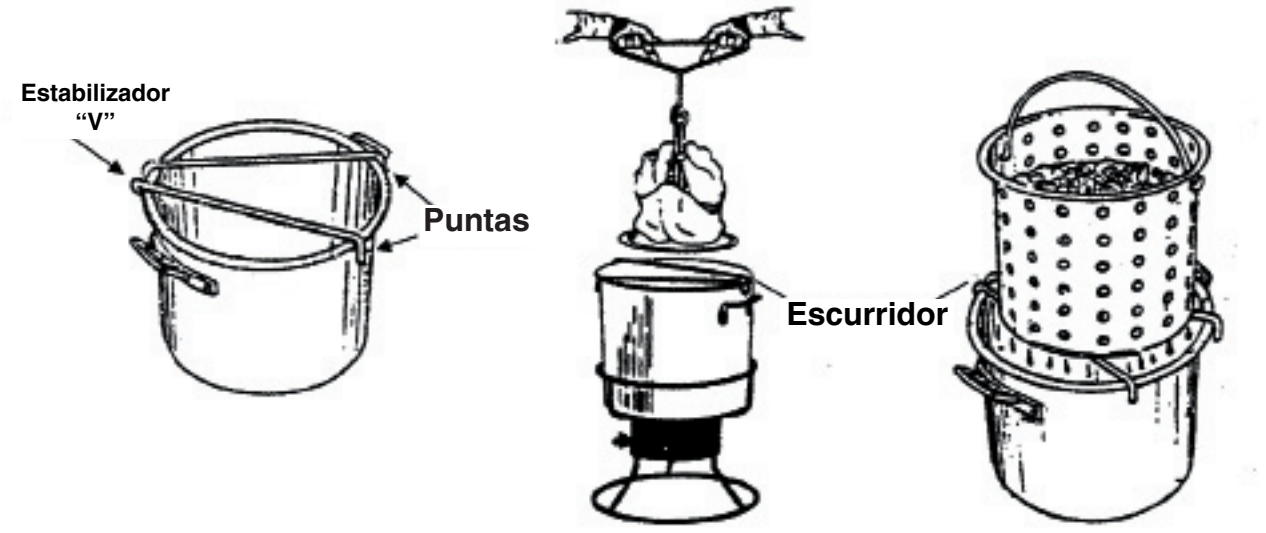
**LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.**

**Instrucciones:**

1. Utilice el escurridor para escurrir el pavo frito en un soporte que tenga una base de disco redondo, como se muestra a continuación (no una base hecha de alambre), o para escurrir alimentos dentro de una cesta para freír.

2. APAGUE siempre el hornillo para cocinar al aire libre antes de retirar el pavo de la olla o antes de elevar la cesta para freír de la olla. Utilice manoplas protectoras. Retire el escurridor del pavo o la cesta para freír de la olla. Coloque el escurridor por sobre el centro de la olla. Asegúrese de que el escurridor esté centrado para que las puntas y el estabilizador “V” se extiendan de forma pareja a cada lado de la olla.

3. La olla debe colocarse de forma tal que ofrezca una base estable sobre la cual ubicar el escurridor o la cesta para escurrir el pavo. Consulte los siguientes dibujos para conocer la ubicación.




**⚠ ADVERTENCIA**

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

# SECCIÓN IV
# RECETAS
de
The King of Outdoor Cooking®

## Marisco hervido
### ¡Al estilo de King Kooker®!

Para una olla de 22 a 32 cuartos de galón, llénela de agua hasta la mitad. Eche de 2 a 4, King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil de 16 onzas (completo, no hay que añadir nada). Haga hervir el agua. Eche el marisco. Remueva un poco. Cubra la olla y haga que hierva de nuevo. Tiempo de cocción: Camarones - 2 minutos; Cangrejos de río - 5 minutos; Cangrejos de mar- 5 minutos. Apague la llama. Remueva nuevamente el marisco con cuidado y déjelo remojar. Eche la mitad del contenido de una botella de King Kooker® Liquid Crab Boil de 8 onzas. Tiempo de remojo: Camarones - de 15 a 20 minutos; Cangrejos de río y de mar - de 15 a 20 minutos.

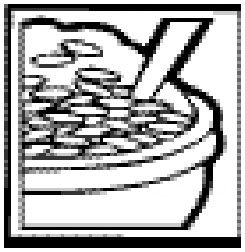
El marisco tiene una tendencia a subir a la superficie durante el remojo. En la superficie no absorbe completamente la sazón. Eche un bandeja de hielo a la olla y deje que flote en la superficie. Este cambio repentino de temperatura hace que el marisco se hunda y absorba el gran sabor de la sazón "King Kooker® Seasoning," (la sazón King Kooker®).

***Un poco más***

Para complementar el marisco, pruebe echar unas pocas de patatillas tempranas, unas pocas de mazorcas, setas frescas, dos o tres dientes de ajo, cebollas frescas peladas, perros calientes, salchicha ahumada o salchicha andouille.

***Sugerencia:*** Deje que las patatas se cocinen por más tiempo echándolas al agua sazonada hirviendo de 5 a 10 minutos antes de echar el marisco.

## Frijoles King Kooker®



Ingredientes: 2 - latas de 64 oz. de cerdo y frijoles, 2 - cebollas blancas grandes picadas, 1 pimiento verde picado, 1 - manojo de cebollín picados, 1/2 manojo de apio picado, 1 lb. carne picada, 1 lb. rodajas de tocino, 1 lb. azúcar morena clara, 1 botella de 8 oz. de miel, 1 - King Kooker® Gourmet Barbecue Sauce, 3 oz. King Kooker® Cajun Seasoning, aceite de oliva para rehogar la sazón.

Instrucciones: Freír la carne picada. Escurrir y eliminar la grasa. Poner aparte la carne picada. Cortar el tocino en tres. Freír el tocino. Escurrir y eliminar la grasa. Poner aparte el tocino. Echar unas onzas de aceite de oliva en la olla. Echar la cebolla, el pimiento, el cebollín y el apio al aceite. Sofreír hasta que las cebollas se pongan transparentes. Añadir los demás ingredientes, incluso la carne y el tocino. Remover, cubrir y cocinar por una hora a fuego lento. Remover con frecuencia durante la cocción para evitar que la comida se pegue.

# Jambalaya de King Kooker®

Ingredientes: 2 latas de caldo de pollo, salsa Tabasco, ajo picado, 4 oz. de Ramillete de Pollo (Kitchen Bouquet), 2 latas de setas cortadas, 2 cebollas cortadas en trocitos, 2 pimientos verdes cortados en trocitos, 2 lbs. salchicha ahumada, 1 lb. salchicha picante o andouille, 8 bolsas de King Kooker® Jambalaya Mix (8 oz.), 1 lb. tocino, agua.

Freír el tocino (cortado en cubitos) en un poco de aceite, luego sacar. Freír toda la carne y sacar. Colocar las cebollas y los pimientos verdes en una olla y cocinar hasta que se pongan blandas. Echar toda la carne menos el tocino. Añadir el caldo de pollo, las setas, el Ramillete de Pollo (botella de 4 oz.), el ajo picado (3 a 4 cucharadas), y la salsa Tabasco (6 cucharadas). Llenar 3/4 de la olla con agua y hervir a fuego lento. Echar las 8 bolsas de mezcla de jambalaya. Hacer hervir de nuevo a fuego lento. Hervir por 5 minutos. Remover de vez en cuando para que no se pegue el arroz. Apagar el fuego, cubrir, y dejar reposar por 20 a 25 minutos. Son aproximadamente 32 platos.

# Marisco frito

Lavar y escurrir el marisco. Eliminar el exceso de humedad para evitar que salte el aceite. Cubrir el marisco completamente con la sazón para pescado frito King Kooker® Seasoned Fish Fry. Freir en aceite o manteca a 325 - 350 °F (163-177°F) hasta que esté dorado por todas partes. Se puede empanizar mejor mojando el marisco en una mezcla de huevo y leche antes de cubrirlo con la sazón.

# Pavo frito en mucho aceite

Ingredientes: 1 pavo, 1 olla de aluminio y cesta o armazón de King Kooker®, termómetro para freír, sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning, adobo inyectable King Kooker® Injectable Marinade, jeringa de adobo, aceite de cacahuete (suficiente para sumergir el pavo).

El pavo debe de estar limpio y seco por dentro y por fuera. Inyecte el pavo con el adobo inyectable King Kooker® Injectable Marinade según las instrucciones de la botella. Cubra el pavo por dentro y por fuera con sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning. Vierta el aceite para cocinar según las instrucciones en la p. 20, "**Determinación de los niveles de llenado adecuado de los recipientes para cocinar.**" Encienda el King Kooker® y caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Cuando el aceite esté caliente, coloque el pavo en la cesta, o en el armazón, y métalo lentamente en el aceite. Tenga cuidado de no hacer salpicar el aceite.

Fría por unos 3-1/2 minutos por cada libra de pavo. Cuando haya transcurrido el tiempo calculado, cierre completamente el suministre de gas. Asegúrese de que el hornillo esté apagado antes de sacar el pavo para escurrirlo. Usando nuevamente los guantes y el mango de dos manos, saque el pavo lentamente de la olla. Examine la articulación del muslo. Si parece estar bien cocinada, el pavo está listo.

# Pollo frito en mucho aceite

Si quiere freír pollos entero sumergido en aceite, siga las mismas instrucciones de preparación como arriba, pero, cocínelo por 7-1/2 minutos por cada libra a 350 °F (177 °C). Por ejemplo, si tuviera 4 pollos que pesaran 3 lb cada uno, multiplicaría 7 1/2 minutos por 3 y cocinaría los pollos durante 22 1/2 minutos. Cuando haya transcurrido el tiempo calculado, cierre completamente el suministre de gas. Asegúrese de que el hornillo esté apagado antes de sacar los pollos para escurrirlos. Usando nuevamente los guantes y el mango de dos manos, saque los pollos lentamente de la olla. Examine la articulación de los muslos de los pollos.

# Pechuga de pavo frita en abundante aceite

Prepare el pavo y el aceite como lo indican las instrucciones la p. 34 para freír pavo con mucho aceite. Fría la pechuga sumergida en aceite por 5 minutos por libra a 350 °F (177 °C). Cuando haya pasado el tiempo calculado, apague la llama, saque la pechuga del aceite y córtela para ver si está lista.

# Pollo frito al estilo sureño

Ingredientes: Pollo, aceite, leche, huevos, sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry.

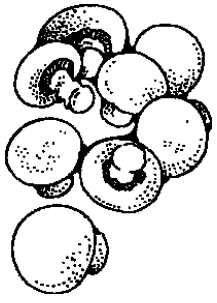
Corte, lave y escurra las piezas de pollo. Moje las piezas en una mezcla de huevo y leche. Cúbralas con sazón King Kooker® Fish Fry. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Ponga el pollo en el aceite y cocine hasta que esté hecho. Al cocinar al aire libre con una olla grande se puede preparar más cantidad de pollo en menos tiempo.

# Aros de cebolla fritos

Ingredientes: Cebollas enormes (si están disponibles), 2 huevos batidos, 1/2 taza de leche, harina, sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry.

Corte las cebollas en aros, lave y escurra. Mezcle los huevos y la leche en un cuenco para remojar los aros. Eche cada aro de cebolla en la mezcla de huevo y leche y luego en la harina. Eche el aro nuevamente a la mezcla de huevo y leche y cubra con la sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Eche los aros de cebola uno a uno en el aceite. Cuando floten en la superficie, sáquelos. Sírvalos calientes.

# Setas fritas



Ingredientes: Setas, agua, aceite, sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry.

Corte las setas en rodajas de 1/8" (.32 cm) y sumérjalas en agua para mojarlas. Cubra las rodajas completamente con la sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Eche las rodajas al aceite. Cuando floten en la superficie, sáquelas. Sírvalas calientes.

# Boston Butt frito en mucho aceite

Ingredientes: 5 lb. de carne Boston Butt descongelada, enjuagada y secada, adobo King Kooker® Injectable Marinade de su elección, sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning, aceite.

Inyecte la carne descongelada con el adobo de su elección. Consulte las instrucciones de inyección de la página 28 para ver información al respecto. Eche sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning al exterior de la carne como desee. Caliente el aceite a 350° (177° C) y sumerja la carne en el aceite. Cocine la carne por aproximadamente 8 1/2 minutos por libra. Cuando haya pasado el tiempo calculado, apague el hornillo. Saque la carne del aceite con cuidado. Compruebe que esté hecha metiendo un termómetro para carne en el centro inmediatamente. El cerdo debe tener una temperatura de 170° F o 77° C cuando esté listo. Corte y examine también la carne. Si no está completamente cocinada, encienda de nuevo el hornillo, caliente el aceite hasta los 350° F (177 ° F), y sumerja la carne en el aceite nuevamente por más tiempo. Cuando esté hecha, apague el hornillo, sáquela y escúrrala. Déjela enfriar, córtela y sírvala.

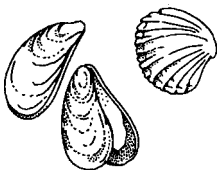
# Alas de pollo al estilo King Kooker®

Ingredientes: 3-5 lb. de alas descongeladas y secadas, sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning, aceite, salsa para alas King Kooker® o de su elección.

Caliente el aceite a 325 °F (163 °C). Cubra las alas con sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning. Coloque algunas de las alas con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que floten y parezcan estar listas. Sáquelas con unas pinzas lo suficientemente largas como para mantener sus manos lejos del aceite. Examine un ala para ver si está lista. Si está cocinada, añada más alas para cocinar el siguiente montón.Vigile siempre la temperatura del aceite para que se mantenga a 325 °F (163 °C). Después de sacar las alas del aceite, eche la salsa para alas King Kooker® Wing Sauce de su elección. Las variedades son: Spicy (Picante), Jalapeño, Habanero y Pimentón/Ajo.

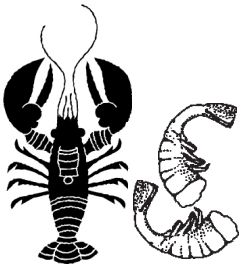
# Almejas o mejillones al vapor

Limpie las almejas a fondo en agua fría, frotando con un cepillo. Elimine las que floten. Colóquelas en la bandeja de vaporización sobre el armazón en la olla. Eche agua en la olla hasta que está justo por debajo de la bandeja para vaporizar. Haga hervir el agua y ponga la tapa. Las almejas están listas cuando se abren. Cualquier almeja que no se abra se debe eliminar. Sáquelas de la llama. Si las cocina demasiado se pondrán duras. Sirva con mantequilla clarificada o derretida.



# Cangrejos azules, Camarones o langostas al vapor

Coloque agua en la olla hasta el fondo de la bandeja para vaporizar. Puede reemplazar medio galón de agua con 1/2 galón de vinagre si así lo desea.



Eche 2 1/2 cucharadas de sazón para cocinar al vapor y 3 cucharadas de sal a la mezcla de agua y vinagre. Coloque la rejilla para vaporizar en la olla y ponga el marisco en la rejilla en capas, echando sazón a cada capa. Eche sal a su gusto. Cubra y vaporice hasta que los cangrejos o las langostas se vuelvan rojos (aproximadamente de 20 a 25 minutos). Vaporice los camarones (aproximadamente de 10 a 15 minutos), la carne se separa de la cáscara cuando está lista. Para más sabor eche dos onzas de King Kooker® Liquid Crab Boil a la mezcla de agua y vinagre.

***Recomendamos King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil para añadir sabor a todos sus vegetales y mariscos vaporizados.***

# SECCIÓN V

## LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES

**1. ¿Qué problema hay si el hornillo tarda mucho o si no calienta el aceite, o no cocina los ingredientes, a la temperatura deseada? La llama de mi hornillo parece muy débil.**

Respuesta: Si el ensamblaje de la manguera tiene una conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), está equipada con un dispositivo para limitar el flujo. Este dispositivo está diseñado para limitar el flujo de gas si ocurre una fuga entre el regulador y el aparato. Para sellar bien el gas, y permitir así que fluya al máximo, el control del regulador debe estar en la posición completamente APAGADA (OFF) antes de abrir la válvula del tanque. Es bueno recordar que "EL TANQUE SE ENCIENDE PRIMERO Y SE APAGA ÚLTIMO."

El problema se puede solucionar siguiendo los siguientes pasos:

1. Ponga el control del regulador en la posición de APAGADO (OFF). Cierre la válvula del tanque completamente haciéndola girar a la derecha hasta que pare.
2. Separe la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), de la válvula del tanque. El dispositivo para limitar el flujo se reajustará ahora.
3. Conecte nuevamente la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), a la válvula del tanque. Apriete completamente.
4. ENCIENDA la válvula del tanque ("ON" - a la izquierda).
5. Ponga el control del regulador en la posición de ENCENDIDO (ON).
6. Encienda nuevamente el hornillo siguiendo todas las instrucciones para encender de este manual. Compruebe que la llama tenga las características adecuadas.

**2. ¿Cuál es el problema si el hornillo se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción planeado?**

Respuesta: Su hornillo está equipado con un temporizador de baterías ubicado en la manguera y el regulador. El temporizador y el termómetro suministrado no sustituyen la supervisión del funcionamiento del hornillo. Este temporizador no reemplaza la supervisión correcta y no mide ni controla la temperatura del líquido para cocinar que se encuentra dentro de la olla. Si el temporizador completa un ciclo de 15 minutos sin ser reiniciado, el flujo de gas se cortará y la llama se extinguirá. Enciéndalo nuevamente de acuerdo con las instrucciones de este manual. El temporizador puede reiniciarse manualmente durante el proceso de cocción sin cortar el flujo de gas presionando el botón rojo "COMIENZO". Si presiona el botón "COMIENZO" mientras el temporizador está funcionando, el tiempo de funcionamiento se extenderá por 15 minutos más. NUNCA reinicie el temporizador sin haber leído primero la temperatura del termómetro. Si el temporizador no funciona o se detiene antes de que finalice el ciclo de operación de 15 minutos, reemplace las baterías de acuerdo con las instrucciones de "**Instalación de las baterías**". Las "**Instrucciones para encender y operar**" completas se muestran en la página 22 del Manual de utilización y cuidado.

**3. ¿Cuánto dura el propano del tanque?**

Respuesta: En promedio, un tanque lleno durará por 4 o 5 horas de cocina normal.

**4. Tengo un tanque de estilo nuevo y no se conecta a mi regulador. ¿Qué puedo hacer?**

Respuesta: El regulador provisto con el artefacto tiene una conexión tipo 1, la cual se coloca en la válvula del tanque que tiene rosca grande en la salida de la válvula. Éstas se conectan en la tuerca mariposa grande de plástico (negra o verde). Este tanque también se conecta con modelos anteriores de reguladores de hornillos Metal Fusion que tenían un conector con boca de bronce con rosca a la izquierda. Estos modelos se conectan con las roscas internas de la válvula del tanque tipo 1 (con una llave). Nuestros reguladores no podrán conectarse si su tanque tiene una válvula de desconexión rápida (del tipo conector).

**5. Tengo un hornillo nuevo y no consigo encenderlo. ¿Qué pasa?**

Respuesta: Asegúrese de que el tanque tenga propano. Los tanques que venden en las tiendas con frecuencia están vacíos. Si esto no resuelve su problema, consulte los artículos #3 y #4 de la página 24 del manual de instrucciones. Si tiene cualquier pregunta llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

**SI TIENE CUALQUIER PREGUNTA QUE NO HAYAMOS TRATADO EN ESTE MANUAL ENVÍENOS UN MENSAJE DE CORREO ELECTRÓNICO A info@kingkooker.com O LLAME AL 1-800-783-3885 ENTRE LAS 7:30 A.M. Y LAS 3:30 P.M. HORA CENTRAL DE LUNES A VIERNES.**

# NOTAS

# NOTAS

# Precauciones de seguridad del hornillo para cocinar al aire libre

## ¡ADVERTENCIA!

**NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

***Lea y comprenda todas las instrucciones de ensamblaje y el manual de utilización y cuidado antes de usar este producto. Si pierde su manual y necesita uno nuevo, o si tiene cualquier pregunta, comuníquese con nosotros al 1-800-783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes, o a www.kingkooker.com***

***ADVERTENCIA: Este producto contiene sustancias químicas y su uso producirá sustancias químicas que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer y defectos congénitos (u otros daños a la salud reproductora).***

**¡USE SÓLO AL AIRE LIBRE!**

**NO use bajo ningún tipo de techo. Mantenga un área despejada mínima de 10 pies (3.05 m) alrededor del hornillo.**

**NO use sobre superficies combustibles.**

**Mantenga SIEMPRE a los niños, a las mascotas y a cualquier persona no autorizada lejos del hornillo.**

**Use SIEMPRE un termómetro para freír para vigilar la temperatura de la grasa al freír y precalentar.**

**NO DEJE NUNCA EL HORNILLO DESATENDIDO mientras lo esté usando o esté todavía caliente.**

**Use SIEMPRE zapatos al cocinar. Evite que el cabello y la ropa entren en contacto con el hornillo mientras lo esté usando o esté todavía caliente.**

**Use SIEMPRE guantes de protección y tenga mucho cuidado de no salpicar el aceite.**

**No cubra NUNCA la olla al freír o precalentar.**

**APAGUE SIEMPRE el hornillo después de haber terminado de cocinar.**

**Descongele y seque SIEMPRE los alimentos completamente antes de cocinar con aceite o grasa.**

KING GRILLERDINE®, KING KOOKER®, el logotipo de KING KOOKER®, THE KING®, THE KING OF OUTDOOR COOKING®, WATCHDOG OUTDOOR COOKER SERIES®, y MR. OUTDOORS®son marcas registradas de Metal Fusion, Inc., 712 St. George Avenue, Jefferson, LA 70121

Rev. 06/2008-Sp1